

NOC*NSF-Hygiëncode voor sportkantines

Copyright 2003

Het auteursrecht van deze uitgave berust bij de uitgever. Overname van gedeelten uit deze uitgave voor niet-commercieel gebruik is toegestaan.

Uitgever:
NOC*NSF

Publicatienummer: 619
Arnhem, september 2003

2e versie 2003

Deze versie is een update van de hygiëncode van maart 1997. De geldigheid van de eerste versie komt te vervallen met ingang van 1 januari 2004.

Inhoudsopgave

Voorwoord	5
Hoe gebruikt u deze handleiding?	7
Deel 1 Het belang van HACCP	9
1 Voedselveiligheid	11
1.1 Wat is HACCP?	11
1.2 Wat is het wettelijk kader van HACCP?	11
1.3 Wat is de rol en werkwijze van de Keuringsdienst van Waren?	12
1.4 Waarom eigenlijk HACCP in de sportkantine?	13
2 Hygiënisch werken	15
2.1 Wie zijn de boosdoeners?	15
2.2 Hoe voorkom ik de groei van ziekteverwekkers?	17
2.3 Hoe kan ik risico's vaststellen?	19
2.4 Wat is kruisbesmetting?	20
2.5 Welke hygiënemaatregelen kan ik treffen?	21
Deel 2 Hygiënisch verantwoord werken	25
Hygiënisch verantwoord werken	27
Stap 1: Bepaling van het doel	28
Stap 2: Oprichting HACCP-werkgroep	29
Stap 3: Verzamelen van de productgegevens	30
Stap 4: Voedselveiligheid per processtap	32
Stap 5: Controle van de keuken	39
Stap 6: Taakverdeling	39
Stap 7: Verdere acties	40
Stap 8: Inrichten van een documentatiesysteem	40
Stap 9: Instructie	41
Stap 10: Controle en herzieningen	42
Deel 3 Invullijsten	43
Invullijsten	45
S1 Organisatieschema	47
S2 Dienstrooster	48
S3 Sleutellijst	49
S4 Recepturenlijst	50
S5 Leverancierslijst	51
S6 Ontvangstformulier	52
S7 Temperatuurcontrolelijst	53
S8 Controlelijst steekproeven bereiding	54
S9 Schoonmaakplan	55
S10 Schoonmaakcontrole	56
S11 Checklist afvalverwijdering	57
S12 Onderhoudslijst apparatuur en installaties	58
S13 Opleiding- en instructieoverzicht	59

Bijlagen	61
Bijlage 1: Definities	63
Bijlage 2: Adressen en literatuur	65
Bijlage 3: Vrijwilligersinstructie	67
Bijlage 4: Inrichting bedrijfsruimte	69
Bijlage 5: Referentielijst	75
Bijlage 6: Kritische punten samengevat	77
Bijlage 7: Checklist gebruik hygienecode	81

Voorwoord

Voor u ligt de Hygiëncode voor sportkantines. De in deze Hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de wettelijke voorschriften die van toepassing zijn op de bereiding en behandeling van levensmiddelen en -ingrediënten. Het zijn procedures en voorschriften die gericht zijn op de bescherming van de volksgezondheid. Wanneer niet aan die voorschriften wordt voldaan, dan is er sprake van handelingen in strijd met de wettelijke voorschriften, namelijk de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen, waartegen door de VWA - Keuringsdienst van Waren bestuurs- of strafrechtelijk kan worden opgetreden. In een dergelijk geval kan aan een sportvereniging een aanzienlijke geldboete worden opgelegd. Wanneer in uw kantine echter overeenkomstig de in deze Hygiëncode omschreven procedures wordt gehandeld, dan voldoet u in principe aan de wettelijke voorschriften, en voorkomt u onnodige risico's voor uw klanten en problemen voor de vereniging. In bijlage 5: Referentielijst, is nader omschreven welke aspecten van de Hygiëncode afkomstig zijn uit de wettelijke voorschriften.

Deze code is gebaseerd op het HACCP-systeem (Hazard Analyses of Critical Control Points; risico-analyse van kritische beheerspunten). Dit voedselveiligheids-systeem moet u bij al uw werkzaamheden in de sportkantine, toepassen. Dit om gezondheidsrisico's die gepaard gaan met het inkopen, opslaan, bereiden en uitgeven van levensmiddelen in de sportkantine, te voorkomen. Tevens moet u de regels om deze risico's te vermijden, handhaven en continu aanpassen, wanneer er zich wijzigingen voordoen. HACCP heeft betrekking op alle levensmiddelen, dus niet alleen zelfgemaakte soep of broodjes, maar bijvoorbeeld ook ingekochte dranken, diepgevroren snacks of producten die bereid zijn op de jaarlijkse barbecue in uw kantine.

Onder sportkantine verstaan wij in deze code: sportkantines in eigen beheer van de sportvereniging, waar levensmiddelen worden doorverkocht **met minimale bereiding en snelle doorgifte** (de zogenaamde grijze markten). Een minimale bereiding is: uitpakken, beleggen, opwarmen, opmaken en/of garneren van bijvoorbeeld kroketten, frites, uitsmijters, belegde broodjes, soep, salades en andere snacks. Sportkantines die verpacht zijn aan een zelfstandige horecaondernemer vallen niet onder deze code, maar onder de Hygiëncode voor de Horeca van het Bedrijfschap Horeca. Laatstgenoemde code geldt ook voor sportkantines in eigen beheer, die zelf maaltijden en spijzen bereiden, de zogenoemde volledige bereiding.

Met behulp van de checklist in bijlage 7 kunt u nagaan of u een hygiëncode dient te hanteren in uw kantine, en zo ja, welke.

'Waarom is dit nou allemaal nodig in een sportkantine?' denkt u wellicht. Ten eerste voorkomt u met het hygiënesysteem dat gasten een voedselbesmetting oplopen. Zo kan iemand bijvoorbeeld ziek worden na het eten van een warm saucijzenbroodje dat te lang of onder een te lage temperatuur in een warme vitrine ligt, of van een kroket die te lang in een koelkast ligt of onder een te hoge temperatuur wordt bewaard.

Ten tweede krijgt u en een eventuele inspecteur/controleur beter zicht op de bedrijfsvoering. Dat is prettig, omdat verantwoordelijkheden en taken duidelijker worden. Naast het feit dat uw gasten minder risico lopen en de hygiënische bedrijfsvoering beter wordt, voorkomt u tevens een proces-verbaal, of een via een juridisch proces geëiste financiële claim bij het constateren van een voedselvergiftiging. Goede en gezonde voeding is van belang voor uw leden, uw gasten en uw financiën.

Wij hopen dat u deze hygiëncode voor de sportkantines enthousiast en met inzet gaat gebruiken, niet alleen vanwege de risico's bij het verstrekken van voeding, maar ook voor een betere kwaliteit in de kantine.

Bij het samenstellen van deze herziene versie is rekening gehouden met de nieuwste bepalingen uit de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen, en met de resultaten uit een onderzoek naar de bruikbaarheid van de eerste versie.

Hoe gebruikt u deze handleiding?

Deze handleiding is bedoeld voor de kantinebeheerder of barcommissie van uw sportvereniging. De handleiding bestaat uit drie delen. In deel 1 vindt u algemene informatie over voedselveiligheid. U leest daar onder meer wat het belang van veilig werken is, wat de risico's zijn als u de voedselveiligheid niet in acht neemt, welke maatregelen u kunt nemen om gezondheidsrisico's uit te sluiten en wat de inspectie door de Keuringsdienst van Waren inhoudt. Lees om te beginnen dit deel aandachtig door.

In deel 2 vindt u een stappenplan om de hygiëncode in uw sportkantine te implementeren. In 10 stappen leest u wat u moet doen en welke informatie u dient vast te leggen om te voldoen aan de eisen van de Warenwet. Dit deel kunt u gebruiken om na te gaan of u aan alle eisen van de Warenwet voldoet en zo niet, welke maatregelen u nog moet nemen.

In deel 3 treft u voorbeeldlijsten en -formulieren aan die u kunt gebruiken voor de registratie van diverse hygiëneaspecten. We adviseren u om de lijsten te kopiëren en de originelen in deze map te laten zitten. U kunt ook andere lijsten dan deze voorbeeldlijsten gebruiken, zolang de informatie die u dient te registreren er maar op voorkomt.

In de bijlagen ten slotte treft u aanvullende informatie aan, waaronder een begrippenlijst, een lijst met nuttige adressen en een checklist om tussentijds na te gaan of u (nog steeds) de juiste hygiëncode toepast.

We raden u aan deze handleiding en alle bijbehorende formulieren op een vaste plaats in de kantine te bewaren. Iedereen kan zo op elk moment nagaan welke taken uitgevoerd moeten worden. Bovendien hebt u bij een controle door de Keuringsdienst van Waren dan meteen alle noodzakelijke gegevens bij de hand.

Nadere instructies over het omgaan met deze handleiding vindt u in deel 2.

Deel 1

Het belang van HACCP

1 Voedselveiligheid

Iedereen kent wel voorbeelden uit de krant van voedselaffaires: een fabrikant roept een product terug omdat er resten schoonmaakmiddel inzitten; in een bejaardentehuis worden mensen ziek door salmonellavergiftiging. Misschien bent u zelf wel eens ziek geweest na het eten van bedorven voedsel.

Om dergelijke problemen te voorkomen (en te kunnen aanpakken als ze toch voorkomen) eist de overheid dat alle organisaties die zich op enige wijze bezighouden met het transport, opslag, bereiding en/of verkoop van levensmiddelen, maatregelen nemen om de voedselveiligheid te waarborgen. Wat de eisen van de overheid inhouden en hoe deze gecontroleerd worden, leest u in dit hoofdstuk.

1.1 Wat is HACCP?

Bij de opslag, bereiding en verkoop van voedsel kunnen zich allerlei gezondheidsrisico's voordoen, bijvoorbeeld doordat ingrediënten of bereide producten niet goed gekoeld worden en daardoor bederven. Om deze risico's in kaart te brengen en te voorkomen, is een voedselveiligheidssysteem ontwikkeld: HACCP. HACCP betekent 'Hazard Analysis of Critical Control Points' (risico-analyse van kritische beheerspunten). Dit houdt in dat u voor uw eigen situatie vaststelt waar kritische punten in de keten van voedselbereiding liggen, vaststelt welke risico's hieraan verbonden zijn en hoe u deze risico's kunt beperken/beheersen. Een riskant punt bij de verkoop is bijvoorbeeld het snijden van vlees en kaas voor broodjes. Kaas en vleeswaren mogen niet op dezelfde machine gesneden worden, of pas na grondige tussentijdse reiniging en desinfectie. Concreet betekent HACCP dus dat u de voedselveiligheidsrisico's in de sportkantine in kaart brengt, problemen meteen aanpakt en ervoor zorgt dat deze problemen zich in de toekomst niet meer voor kunnen doen. Als u deze regels niet in acht neemt, kan de groei van gevaarlijke micro-organismen (onder andere bacteriën) toenemen. Daarom heet dit beheerspunt een kritisch punt (KP). U leert met deze code welke wettelijke richtlijnen en kritische aandachtspunten voor de verkoop in de kantine gelden.

1.2 Wat is het wettelijk kader van HACCP?

Naar aanleiding van richtlijn 93/43/EEG van de Europese Unie heeft het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport de Warenwet aangepast. De regels die aan deze hygiëncode ten grondslag liggen, zijn sinds 14 december 1995 wettelijk van kracht en zijn vastgelegd in Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen.

We laten u enkele definities en bepalingen uit de wet zien:

Levensmiddelenbedrijf:

'Elke onderneming (dus ook sportkantine!) die eet- of drinkwaren bereidt, verwerkt, behandelt, verpakt, vervoert, distribueert of verhandelt'.

HACCP:

'De ondernemer moet alle nodige maatregelen treffen om ervoor te zorgen dat de voorschriften in alle stadia van de productie worden nageleefd. Levensmiddelenbedrijven moeten elk aspect van hun werkzaamheden identificeren dat bepalend is voor de voedselveiligheid en ervoor zorgen dat passende veiligheidsprocedures worden vastgesteld, toegepast, gehandhaafd en herzien op basis van de beginselen van het HACCP-systeem'.

Hygiëne:

'Alle maatregelen die noodzakelijk zijn om de veiligheid en deugdelijkheid van eet- en drinkwaren te waarborgen tijdens de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, bewaring, vervoer, distributie en verhandeling'

De Hygiëncode voor sportkantines is ontwikkeld voor de gehele Nederlandse sportbranche in opdracht van NOC*NSF. De code geldt voor sportkantines in eigen beheer van een vereniging waar levensmiddelen worden doorverkocht met minimale bereiding en snelle doorgifte (zie ook bijlage 7). De hygiëncode is door de Minister van VWS goedgekeurd. Als u deze hygiëncode consequent toepast, voldoet u dus in principe aan de wettelijke HACCP-verplichting.

1.3 Wat is de rol en werkwijze van de Keuringsdienst van Waren?

De praktijkcontrole op de naleving van de Warenwet vindt plaats door een overheidsdienst. Deze heet voluit Voedsel- en Warenautoriteit Keuringsdienst van Waren (hierna Keuringsdienst). De Keuringsdiensten zijn regionaal ingedeeld en hebben controleurs in dienst die de bedrijven in de praktijk controleren.

Hoe ziet een hygiënecontrole bij sportkantines eruit? Een vraag die bij veel verenigingen opkomt. De controleur van de Keuringsdienst kan op ieder moment onaangekondigd langskomen en dient zich als zodanig voor te stellen en op eerste aanvraag te legitimeren. Hij heeft de bevoegdheid om de bar, de keuken en de opslagruimtes, magazijnen e.d. te inspecteren. Ook kan hij of zij monsters van de voorradige eet- en drinkwaren nemen. Na de inspectie worden de bevindingen van de controleur met de beheerder van de kantine of een bestuurslid besproken. Hierbij kan een nadere opheldering worden gevraagd omtrent werken met ingevulde lijsten uit deze code. Het eindoordeel van de Keuringsdienst wordt gewogen en per niet beheerst risico toetst men of er een risico voor de volksgezondheid aanwezig is. De kantine wordt getoetst aan de Warenwet, in het bijzonder aan Artikel 30 en 31 van de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen. In de praktijk komt het erop neer dat de controleur de hygiëne beoordeelt, uw manier van werken en de aanwezige kennis en controleerbare toepassing van HACCP. Op het laatste punt zal men doorvragen: is de hygiëncode in

uw kantine aanwezig, heeft u controlelijsten voor de diverse kritische punten ingevuld, heeft u iets aan instructie voor personeel gedaan?, etc. Het gaat er dus niet alleen om dat u bekend met de bepalingen uit de wet, maar vooral ook dat u kunt aantonen dat u die daadwerkelijk toepast.

De bezoeken van de Keuringsdienst hebben een dwingend karakter. Bij overtreding van de Warenwet kunnen de controleurs maatregelen nemen in de vorm van een Schriftelijke Waarschuwing, een Boeterapport of een Proces-Verbaal.

1.4 Waarom eigenlijk HACCP in de sportkantine?

Ondanks de huidige wetgeving komen in Nederland nog steeds veel voedselvergiftigingen en voedselinfecties voor door slechte bedrijfsvoering. Zo organiseerde een sportkantine in Limburg enkele jaren geleden een barbecue. Gevolg: besmetting met de salmonellabacterie door slecht bewaarde rauwe kip. Leden werden ziek en kregen buikloop.

In Nederland worden naar schatting jaarlijks ruim een miljoen mensen ziek door besmet voedsel. Een voedselinfectie (ziek worden door de bacteriën zelf) of voedselvergiftiging (ziek worden door gifstoffen) kan voorkomen in huishoudens, maar merendeels is een besmetting het gevolg van consumptie van voedingsmiddelen buitenshuis. In sportkantines worden steeds grotere omzetten gedraaid. Hierdoor neemt de kans op fouten toe. De sterke groei van deze sector betekent dus een hoger risico op minder goede hygiënische omstandigheden en werkwijzen.

In voedingsmiddelen kunnen micro-organismen (bacteriën, gisten, schimmels) groeien en deze kunnen een gevaar vormen voor onze gezondheid. We noemen dit micro-biologische risico's. Of micro-organismen groeien, is afhankelijk van de omstandigheden.

In een verse, zelfgemaakte fruitsalade voor sporters groeien niet per definitie micro-organismen. Maar als u de fruitsalade te lang en ongekoeld bewaart, kan het mis gaan.

Een besmetting hangt af van de hoeveelheid ziekteverwekkende micro-organismen en van de gevoeligheid bij de sporter. Oudere sporters en heel jonge sporters lopen meer risico's, omdat zij een slechtere weerstand hebben.

Iemand kan dus extra of minder gevoelig zijn, maar het risico op besmetting ligt in eerste instantie bij de ingekochte grondstof en uw manier van werken. U moet dus uw leveranciers kritisch selecteren en om specificaties vragen. U moet de temperatuur van binnenkomende grondstoffen en goederen meten en de houdbaarheidsdatum controleren (THT- TGT-datum; zie paragraaf 2.2). In de kantine moet u zelf kritisch kijken naar de opslag, behandeling en manier van schoonmaken en desinfecteren. Controleren en dit meten is weten en vergemakkelijkt het contact met de Keuringsdienst.

2 Hygiënisch werken

Nu u bekend bent met de achtergronden en wettelijke bepalingen rondom voedselveiligheid, gaan we eens kijken waar nu precies de risico's zitten, waardoor deze veroorzaakt worden en hoe u deze kunt voorkomen.

2.1 Wie zijn de boosdoeners?

Bij het bereiden en/of vestrekken van levensmiddelen in de sportkantine doen zich een aantal risico's voor de voedselveiligheid voor. Deze risico's zijn in drie groepen te onderscheiden.

Soort risico		Soort gevaar
Fysisch		haar in broodje.
Chemisch		schoonmaakmiddel in soep: sporter wordt onwel.
Biologisch	microbiologisch	salmonella in kip, kroket, salades en dergelijke: sporter krijgt koorts, diarree en braakt
	macrobiologisch	kakkerlakken uit keukenhoeken brengen micro-organismen over op etenswaren

De biologische risico's zijn, zoals u ziet, in te delen in twee hoofdgroepen:

- macro-organismen
- micro-organismen.

Macro-organismen (ongedierte)

Onder macro-organismen verstaan we ongedierte, zoals muizen, ratten, vliegen, wespen, torren, mieren en kakkerlakken. Deze dieren leven veelal op plaatsen waar de mens ook is omdat daar goede leefomstandigheden zijn. Doordat deze vaak ziekteverwekkende bacteriën met zich meedragen, kunnen door hun aanwezigheid onze voedingsmiddelen worden aangevreten en bevuild of besmet raken. Er ontstaat materiële schade, maar mogelijk ook gezondheidsschade. Daarom moeten we dit voorkomen. We moeten hiermee bijvoorbeeld al rekening te houden bij de inrichting van onze werkruimtes.

Mocht er, ondanks alle getroffen voorzorgsmaatregelen, wel ongedierte gesignaleerd worden, dan moet u maatregelen nemen. Ten eerste dient u hiervan een registratie bij te houden. Op deze manier kunt u nagaan wanneer welke acties ondernomen zijn en welk resultaat die acties hebben. In deel 2 leest u hierover meer. Voor het bestrijden van ongedierte kunt u het beste de Gemeentelijke Reinigingsdienst inschakelen of een gespecialiseerd bedrijf. Deze gaan te werk met bestrijdingsmiddelen die gebruikt

worden door mensen die deskundig zijn op dit gebied. Deze middelen zijn bij verkeerd gebruik zeer schadelijk voor de volksgezondheid. Wilt u zelf ongedierte bestrijden, dan zijn er diverse producten in de handel, maar let wel: lees de gebruiksaanwijzing zeer goed. U kunt ook eenvoudige maatregelen nemen: om vliegende insecten te bestrijden kunt u in de keuken horren voor openstaande ramen en deuren plaatsen en een elektrocutie-apparaat ophangen (wel jaarlijks de lamp vervangen vanwege afnemende aantrekkingskracht).

Onder normale omstandigheden mag u geen bestrijdingsmiddelen in de keuken hebben. Deze moeten, evenals schoonmaakmiddelen en -materialen, in een aparte ruimte bewaard worden. Restanten van bestrijdingsmiddelen moeten als 'klein gevaarlijk afval' ingeleverd worden bij het chemisch afvaldepot van de gemeente.

Micro-organismen

Micro-organismen komen overal voor. Micro-organismen zijn kleine, levende organismen (vaak bacteriën) met bepaalde eigenschappen die de mens ziek kunnen maken. Als u ziek wordt van een opgewarmde erwtensoep na een wintertoernooi, dan kan dit komen door een gevaarlijke bacterie. Deze is waarschijnlijk gegroeid in de warme en voedselrijke omgeving en door onvoldoende verhitting niet gedood. Door het verkeerd toepassen van de hygiënerregels is de soep besmet geraakt en heeft er verdere groei van deze bacterie plaatsgevonden.

Bacteriën vermenigvuldigen zich door deling. De duur van een deling hangt af van de omstandigheden. Onder zeer gunstige omstandigheden kan een bacterie zich om de twintig minuten delen. Zo kan één enkele bacterie zich in acht uur vermeerderen tot ongeveer zestien miljoen bacteriën.

Als we in een tabel één bacterie op een stukje vlees dat ongekoeld bewaard wordt, en één stuk vlees dat gekoeld wordt naast elkaar zetten, ziet het vermeerderingsproces er zo uit:

Toename aantal bacteriën		
Tijd	Ongekoeld bewaren (deeltijd 20 minuten)	Gekoeld bewaren (deeltijd 60 minuten)
10.00 uur	1	1
10.20 uur	2	
10.40 uur	4	
11.00 uur	8	2
12.00 uur	64	4
13.00 uur	512	8
14.00 uur	4096	16
15.00 uur	32768	32
16.00 uur	262144	64
17.00 uur	2097152	128
18.00 uur	16000000	256
	ziek	gezond

2.2 Hoe voorkom ik de groei van ziekteverwekkers?

Bij het vermeerderingsproces van bacteriën spelen een aantal factoren een rol. Deling en vermeerdering van micro-organismen hangen van de volgende factoren af.

Karaktereigenschappen van de bacteriën

Micro-organismen kunnen van nature een snelle of langzame groei vertonen. Hier kunt u uiteraard geen invloed op uitoefenen.

Voedingsstoffen

Alle micro-organismen hebben voor hun groei voedingsstoffen nodig. Eet- en drinkwaren zijn meestal een goede voedingsbodem voor het vermeerderen van micro-organismen. Reinig en desinfecteer daarom machines, gereedschappen en oppervlakten op de juiste manier, zodat er geen restjes voedingsstoffen achterblijven.

Temperatuur

Micro-organismen kunnen zich alleen vermeerderen bij bepaalde temperaturen. De laagste temperatuur waarbij nog net vermeerdering mogelijk is, heet de minimumtemperatuur, de hoogste de maximumtemperatuur. De grenzen voor de vermeerdering liggen in de praktijk tussen circa 7° C en 60° C.

Daarnaast heeft elk micro-organisme nog een optimumtemperatuur. Bij deze temperatuur vindt de snelste vermeerdering plaats. Voor ziekteverwekkende micro-organismen is dit de lichaamstemperatuur, ongeveer 37° C. De meeste bacteriën gaan dood bij een temperatuur boven de 60 à 80C. Verwarm producten dus altijd door en door! Koelen betekent het afremmen van de groei. Sommige organismen, zoals bacteriën en schimmels, kunnen zich weliswaar ook bij een koelkasttemperatuur vermeerderen, maar de vermeerdering wordt dan wel erg vertraagd. Houdt daarom de koelingen goed schoon en koel tussen de 2 en 7 graden Celcius. Diepvriezen (vanaf -18° C) zet de groei van micro-organismen wel stil, maar doodt niet per definitie de bacteriën. Op het moment dat een diepgevroren product ontdooid wordt, kunnen bacteriën die erin zaten dus opnieuw gaan groeien!

Zuurgraad

Micro-organismen groeien het best in een niet-zure omgeving. Over het algemeen geldt: hoe zuurder de omgeving, hoe slechter ze groeien. Daarom kunt u bijvoorbeeld sla het beste wassen met een scheut azijn of stopt de fabrikant zuur bij de haringen en de augurken.

Zuurstof

Niet alle micro-organismen hebben zuurstof nodig voor hun ontwikkeling, maar veel soorten echter wel! Bewaar vacuüm verpakte producten, waar een bewaaradvies op staat, altijd in de koeling en zorg ervoor dat het vacuüm niet verbroken wordt totdat het product geconsumeerd of bereid wordt.

Water

Micro-organismen hebben water nodig om te kunnen leven. Daarom kan zelfgemaakte soep heel makkelijk bederven, vooral op kamertemperatuur. Voor levensmiddelen geldt in principe: hoe droger (en kouder), hoe beter. Laat gerechten dan ook nooit in kookvocht staan. Dus giet hotdogworstjes af, leg ze op een schone roestvrijstalen schaal en zet deze na afkoeling tot omgevingstemperatuur in de koeling.

Aangeven van de houdbaarheid

De fabrikant van bederfelijke producten is verplicht om aan te geven hoe lang een product houdbaar is. Je kunt drie soorten houdbaarheidsdata op de producten tegenkomen:

- de THT-datum
- de TGT-datum
- de IVD-datum.

De THT-datum (ten minste houdbaar tot)

De THT-datum betekent 'tenminste houdbaar tot'. Een THT-datum moet op vrijwel alle verpakte producten staan. Een uitzondering hierop zijn suiker, azijn en zout. De THT-datum geeft vooral aan tot welke datum de fabrikant de kwaliteit van het product garandeert; meestal bestaat er geen onmiddellijk risico op bederf na deze datum. Bij afwijkingen is het aansprakelijkheidsrisico voor de verkoper. Melkproducten, zoals melk, yoghurt, kwark en toetjes e.d. mogen niet meer worden verkocht als de THT-datum is verlopen.

De TGT-datum (te gebruiken tot)

De TGT-datum betekent 'te gebruiken tot'. Dit houdt in dat we te maken hebben met zeer bederfelijke waren. Dit zijn meestal producten die te herkennen zijn aan de korte houdbaarheidstermijn (maximaal vijf dagen) en/of de lage bewaartemperatuur (maximaal 7°C). Het is onverantwoord om producten na het verstrijken van deze datum nog te gebruiken.

De IVD-datum (interne verbruiksdatum)

De IVD-datum betekent de 'interne verbruiksdatum'. Dit is een door u zelf aan te brengen, interne code die u gebruikt voor producten die eerst uit de diepvries worden gehaald en ontdooid (of waarvan het vacuüm wordt verbroken), en daarna verder worden verwerkt. De houdbaarheid tussen ontdooien/verbreken van vacuüm en bereiden of bewerken is beperkt. U geeft het product dan een IVD-datum door deze met bijvoorbeeld een viltstift op de verpakking te zetten.

U bepaalt deze datum door bij de dag waarop het product is ontdooid het aantal dagen te tellen dat de fabrikant aangeeft bij bewaren in de koeling in plaats van in de diepvries of bewaring na opening. Stel, op een product staat 'in de koeling maximaal 3 dagen houdbaar'. U haalt het product op 12 mei uit de diepvries en laat het in de koeling ontdooien, zodat het 13 mei is ontdooid. U telt dan bij 13 mei drie dagen op. De IVD wordt dan 16 mei. Staat op een product aangegeven 'na opening nog twee weken gekoeld houdbaar' en opent u de verpakking op 12 mei, dan wordt de IVD 26 mei (mits u het product daadwerkelijk in de koeling bewaart).

2.3 Hoe kan ik risico's vaststellen?

In voorgaande paragrafen hebt u gezien hoe ziekteverwekkers groeien en welke factoren daarbij een rol spelen. Om risico's aan te kunnen pakken, moet bekend zijn waar en wanneer risico's ontstaan. Meten en observeren zijn daarbij essentieel.

Voorbeeld

Wanneer pakken liters melk in de sportkantine aankomen, moeten ze een aflevertemperatuur van $<7^{\circ}\text{C}$ en een houdbaarheid (THT-datum) van minimaal vier dagen hebben. Kritische punten zijn hier dus de bewaartemperatuur en de bewaartermijn. Deze moeten gecontroleerd en geregistreerd worden. De kantinebeheerder of -medewerker schrijft bij de levering van de producten de THT-datum en de aflevertemperatuur op en kijkt naar omstandigheden. U hoeft daarbij niet elke keer elk product te controleren en registreren. In deel 2 en 3 gaan we nader in op de wijze en frequentie van controleren. Maatregelen die genomen kunnen worden om problemen te voorkomen, zijn eisen stellen aan de leverancier op inkoopspecificaties (THT-eis, aflevertemperatuur), een koele afleverplaats (7°C) aanwijzen en aandringen op een vroege levering, of de levering in de koeling laten plaatsvinden, zodat de melk niet in de hete zon staat. Daarnaast kan er naar andere aspecten gekeken worden, bijvoorbeeld of de verpakking en het transportkrat wel schoon zijn.

Bij voedselbereiding in de kantine 'meet' de beheerder of medewerker eerst door zogenaamd organoleptisch onderzoek. Hierbij worden levensmiddelen onderzocht op geur, kleur, smaak en samenstelling. Kijk kritisch: zitten er beestjes in het meel? Ruikt die koeling wel fris? Is de koek niet ranzig?

Een onderzoek met de zintuigen is echter niet afdoende. Om temperatuur te controleren is een goede digitale thermometer een onmisbaar hulpmiddel. In de delen 2 en 3 van deze code leest u waarvan u de temperatuur moet nemen en hoe vaak. Daarnaast is het raadzaam om af en toe (steekproefsgewijs) monsters te laten onderzoeken.

Uiteraard moeten de metingen ook vergezeld gaan van een administratieve documentatie. Immers, zoals we in de inleiding al vertelden, u moet kunnen aantonen dat u de regels in acht neemt. Dat kan alleen maar door het bijhouden van alle registratiegegevens. U kunt daarvoor gebruik maken van de lijsten die achter in deze Hygiëncode zijn opgenomen.

Voorbeeld

Om de kwaliteit van het frituurvet te bewaken, spreekt u met de kantine-medewerkers af dat het frituurvet aan het einde van elke dag dat het gebruikt wordt, gefilterd wordt en dat het na vijf keer gebruiken vervangen wordt. Op een lijst houdt u vervolgens bij op welke dagen de frituur gebruikt wordt, of het inderdaad gefilterd is en door wie. Zodra u vijf registraties ziet, weet u dat het vet vervangen moet worden. Ook dit tekent u aan op de lijst. Om in te gaten te houden dat de temperatuur goed is, hebt u bepaald dat één maal per week een temperatuurcontrole plaatsvindt met behulp van een thermometer. Zo kunt u

nagaan of de thermostaat en verwarmingselement van de frituur goed werken.
Ook deze controles legt u vast op een registratieformulier.

De Keuringsdienst kan ook producten beoordelen. Dat gebeurt bijvoorbeeld door het nemen van een monster van het frituurvet en op het laboratorium na te gaan of het product wel voldoet aan vastgestelde richtwaarden met betrekking tot vetzuren. Als blijkt dat deze waarden worden overschreden, dan kan dat erop wijzen dat het frituurvet niet regelmatig genoeg verversd wordt.

2.4 Wat is kruisbesmetting?

Een bijzonder risico bij de bereiding van voedsel treedt op wanneer er sprake is van kruisbesmetting. Kruisbesmetting treedt op wanneer bacteriën overgebracht worden door een besmet product, besmet materiaal of iemands handen op een product dat op zich veilig is. Kruisbesmetting vindt altijd indirect plaats, meestal via vuil (besmet) gereedschap, apparatuur of oppervlaktes waarmee het product in contact komt, maar ook via de handen.

Voorbeelden van kruisbesmetting:

- U snijdt een net geroosterde tosti door met hetzelfde mes waarmee u net rauwe kip aan het snijden was voor de satés die u gaat maken. De bacteriën die in de rauwe kip zitten brengt u op deze wijze over naar de tosti.
- De inmiddels geroosterde satés uit het vorige voorbeeld legt u op dezelfde schaal waar ook het rauwe kippenvlees op lag. Ook nu komen bacteriën op het bereide product terecht.
- In de koelkast hebt u een vergiet staan met daarin een krop sla. Op de plank onder dit vergiet staat een schaal met belegde broodjes. Lekkend vocht van de sla kan de broodjes besmetten. In rauwe sla kunnen zich bijvoorbeeld gronddeeltjes bevinden met daarin zeer grote aantallen bacteriën.
- U hebt net met uw blote handen een paar ontdooide schnitzels uit de koelkast gepakt. Op dat moment vraagt iemand om een broodje kaas. Zonder uw handen te wassen pakt u een broodje kaas. De bacteriën van het varkensvlees brengt u nu over naar het broodje.

Rauw varkensvlees en gevogelte (zoals kip) brengen hoge risico's met zich mee. Varkensvlees en kip zijn dikwijls drager van gevaarlijke bacteriën. Zoals u in de voorbeelden zag, kunnen deze via handen, gereedschappen, snijplanken en oppervlakten worden overgebracht op andere producten. Om die reden is het gebruik van rauw vlees in de sportkantine sterk af te raden.

Hoe kunt u kruisbesmetting zoveel mogelijk voorkomen?

- Werk bij voorkeur niet met rauw vlees of met rauwe eieren. Wanneer u toch met rauwe producten werkt, moet u deze strikt apart verwerken (aparte werk-oppervlaktes, snijplanken, gereedschappen). Drip (dooivocht) moet u onmiddellijk verwijderen en gereedschappen en oppervlaktes goed reinigen en daarna desinfecteren.

- Was rauwe groente en fruit eerst goed met een oplossing van 5 gram citroenzuur per liter water.
- Bewaar bereid voedsel in de koelkast altijd afgedekt op een hogere plank dan rauwe producten.
- Dek voedsel goed af met folie.
- Meng nooit oud voedsel met vers voedsel.
- Houd vuile en schone vaat strikt apart.
- Gooi klikjes en restanten van bijvoorbeeld broodjes tartaar (riskant product) na sluiting van de kantine weg. Bewaar nooit restanten van gerechten tot de volgende dag.

2.5 Welke hygiënemaatregelen kan ik treffen?

De controleur let er bij zijn inspectie op of u actief bezig bent met hygiëne. Er kan een onderscheid gemaakt worden tussen persoonlijke en bedrijfshygiëne.

Aandachtspunten van persoonlijke hygiëne zijn:

- handen regelmatig wassen; altijd na toiletbezoek, als u de keuken binnenkomt en voordat u producten bereidt
- lange haren goed afdekken of opsteken
- dagelijks douchen
- geen overdadige sieraden aan de handen dragen; een enkele gladde ring mag wel
- schone werkkleding dragen
- schone, korte nagels, geen nagellak gebruiken
- iedere dag keukendoeken vervangen; beter is het papieren wegwerpdoeken te gebruiken
- bestek waarmee geproefd is, voor hergebruik eerst afwassen
- niet kuchen of niezen boven eten en na neussnuiten handen wassen
- niet gaan werken met open wonden; kleine wonden afdekken met pleisters
- niet roken in de keuken.

Bij bedrijfshygiëne let u vooral op handswijzen van de medewerkers, ontvangst, opslag, behandelings-technieken, uitgifte, reiniging en afvalverwijdering. Bedrijfshygiëne begint bij goede procedures, afspraken en registraties. In deel 2 leest u per stap in de keten van voedselverwerking welke procedures en registraties u kunt hanteren. Medewerkers moeten gemotiveerd zijn om met deze procedures en registratielijsten te werken. Geef medewerkers daarom een goede en duidelijke instructie over het belang van persoonlijke en bedrijfshygiëne en over de procedures die u hebt opgesteld.

Reiniging en desinfectie

Met het oog op voedselveiligheid is het van groot belang dat de juiste reinigings- en desinfectiemethodes worden toegepast. Reinigen is het verwijderen van voedsel- en vuilresten zodat er geen groei van micro-organismen kan plaatsvinden. We halen immers de voedingsstoffen weg. Met gewone reinigingsmiddelen (afwasmiddel of allesreiniger) lukt dat meestal niet voor 100%; er blijft dikwijls nog een geringe

vervuiling achter waarin zich nog micro-organismen bevinden die dan kunnen uitgroeien. Desinfecteren doodt de achtergebleven micro-organismen wel. Desinfecteren kan door toepassing van hitte (bijvoorbeeld door in de vaatwassers het naspelwater tot hoger dan 80° C (kritisch punt!) te verhitten, of door het gebruik van desinfecteringsmiddelen.

Bij het reinigen en desinfecteren van werkoppervlakken en materialen volgt u de volgende stappen:

1. Verwijder grof vuil.
2. Spoel de werkoppervlakken en materialen voor met lauw water om losse vuilresten te verwijderen.
3. Reinig de werkoppervlakken en materialen met een hete oplossing met reinigingsmiddel. Spoel na met warm water.
4. Desinfecteer de werkoppervlakken en materialen met een desinfectiemiddel (oplossing).
5. Spoel het desinfectiemiddel goed weg met schoon water.
6. Laat de werkoppervlakken en materialen opdrogen.

Welke reinigings- en desinfectiemiddelen u gebruikt, is afhankelijk van de te reinigen apparatuur, gereedschappen en oppervlaktes maar ook van de mate van vervuiling. Het is belangrijk dat u in de kantine, de bar, de keuken, het toilet enz. gebruik maakt van professionele reinigings- en desinfectiemiddelen en -methodes en hulpmiddelen. Er zijn leveranciers die u de juiste methodes, schoonmaakschema's en reinigings- en desinfectiemiddelen kunnen leveren, zodat u kunt voldoen aan de warenwet. Pak het professioneel aan dan loopt u het minste risico.

Afwassen

Afwassen van bestek en serviesgoed kan zowel handmatig of met de afwasmachine. Als u met de hand afwast, zorg dan voor een hete oplossing met afwasmiddel. Gebruik voor het afdrogen een schone theedoek. Bij gebruik van een afwasmachine is het nodig de temperatuur van het afwaswater regelmatig te controleren. Deze moet minimaal 60 graden zijn. Houdt schone en vuile vaat altijd apart.

Temperatuur en bedrijfshygiëne

In paragraaf 2.2. zagen we al dat temperatuur een belangrijke rol speelt bij voedselveiligheid. Het is dus van groot belang hier goed op te letten. Controleer regelmatig de temperatuur van koelkast en diepvries. Meet de temperatuur tussen de producten op de minst gunstige plek in de koelkast of diepvries. Controleer of gefrituurde producten heet genoeg worden en of producten die gekoeld bewaard moeten worden niet te warm worden. Zet de bain marie bij aanvang van de dienst niet te laag en controleer het waterpeil. De producten, die in de bain marie bewaard moeten worden, dienen van te voren snel tot het kookpunt te worden verhit en dan in de voorverwarmde bain marie te worden geplaatst.

In het overzicht op de volgende bladzijde treft u een aantal belangrijke temperatuurgrenzen aan.

Temperatuurtabel	
	Temperatuur
Gevroren	-18° C
Gekoeld	0-7° C
Warm houden	65° C
Koken	100° C
Frituren	180-185° C
Bain Marie	80-85° C
Waswater vaatwasmachine	60-65°C
Spoelwater vaatwasmachine	90-95°C
Micro-organismen groeien vooral tussen	7-60° C
Micro-organismen groeien zeer snel tussen	20-40° C

Zie verder ook de tabel met de kritische punten in de bijlage achter in dit boek.

Bij het meten (controleren) van de voorgeschreven temperatuur kunt u het beste gebruik maken van een geijkte digitale thermometer. Controleer twee maal per jaar de juiste werking van de thermometer. Hiertoe legt u de thermometer eerst in een bak water met ijsklontjes. De temperatuur dient dan 0° C te zijn. Vervolgens legt u de thermometer in een pannetje met kokend water. De temperatuur dient nu 100° C te zijn. Wijkt de thermometer af, neem dan contact op met de leverancier voor een nieuwe ijking, reparatie of vervanging.

Deel 2

Hygiënisch verantwoord werken

Hygiënisch verantwoord werken

In deel 1 hebben we duidelijk gemaakt waarom HACCP als veiligheidsnorm belangrijk is, wat het begrip inhoudt en wat de risico's in uw sportkantine zijn. Nu is het zaak om in de kantine een HACCP-systeem in te voeren en in stand te houden.

Om u hierbij behulpzaam te zijn, treft u in dit deel een 10-stappenplan aan. Als u dit plan helemaal doorloopt, alle acties en richtlijnen opvolgt en de diverse controle- en registratielijsten gebruikt, kunt u ervan uitgaan dat er in uw kantine een goed werkend voedselveiligheidssysteem is dat aan de wettelijke eisen voldoet.

Wellicht ten overvloede willen we er nogmaals op wijzen dat alleen de invoering van een voedselveiligheids-systeem niet voldoende is. De uitvoering, c.q. naleving ervan is minstens zo belangrijk; immers, de beste procedure kan geen voedselvergiftiging voorkomen als hij niet wordt nageleefd. Controle op naleving van de voorschriften is daarom van groot belang. In stap 10 leest u daarover meer.

Het 10-stappenplan is volgens een vaste structuur opgebouwd. Eerst leest u onder het kopje 'informatie' wat de bedoeling van de betreffende stap is en welke mogelijkheden u hebt om aan die stapinvulling te geven. Vervolgens ziet u welke acties u moet ondernemen om aan die stap te voldoen. Tot slot wordt u (waar van toepassing) verwezen naar een of meer formulieren in deel 3 van deze hygiëncode, die u kunt gebruiken voor het vastleggen van gegevens.

De 10 stappen die u gaat volgen, zijn:

1. Bepaling van het doel
2. Oprichting HACCP-werkgroep
3. Verzamelen van de productgegevens
4. Voedselveiligheid per processtap
5. Controle van keuken en verkoopruimte
6. Taakverdeling
7. Verdere acties
8. Inrichten van een documentatiesysteem
9. Instructie
10. Controle en herzieningen

De invullijsten die u bij de diverse stappen gebruikt, dient u van het lopende jaar en het vorige jaar (dus maximaal 2 jaar) te bewaren; oudere lijsten kunt u vernietigen.

Stap 1: Bepaling van het doel

HACCP is een onderdeel van het kantine-managementbeleid. Het doel is er voor te zorgen dat in de kantine veilige, maar ook kwalitatief goede producten worden aangeboden. Om dit te realiseren kunt u het beste werken door de processen te analyseren en daarbij de mogelijke risico's in beeld te brengen. Nadat de risico's in kaart zijn gebracht kunt u gaan werken aan verbeteringen.

Het is belangrijk dat iedereen die met de naleving van de hygiëncode te maken heeft, op de hoogte is van het doel van hygiënisch verantwoord werken. Daarbij gaat het dus niet alleen om de kantine-beheerder of de leden van de bar-commissie, maar iedereen die betrokken is bij het bereiden en/of verstrekken van etenswaren en dranken. U kunt dit bereiken door voor deze betrokkenen een informatiebijeenkomst te organiseren waarop u iets vertelt over het belang van voedselveiligheid en de procedures die u opgesteld hebt. Om u hierbij behulpzaam te zijn, is een aanvullend trainingspakket bij deze hygiëncode beschikbaar, bestaande uit een werkboek, videoband en handleiding. Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met NOC*NSF te Arnhem; het adres vindt u in de adresbijlage.

Niet iedereen hoeft overigens alle taken rondom voedselveiligheid te kunnen uitvoeren; sterker nog, het verdient aanbeveling een aantal taken binnen een beperkte groep medewerkers te houden, en bijvoorbeeld de barvrijwilligers alleen te belasten met taken die met de directe bereiding en verstrekking te maken hebben. Meer hierover leest u in stap 8, taakverdeling.

Actie

Ga na welke personen een rol (gaan) spelen bij de invoeringen handhaving van de hygiëncode en organiseer voor deze personen een informatiebijeenkomst.

Vul in

Niet van toepassing

Stap 2: Oprichting HACCP-werkgroep

Om alle activiteiten in het kader van voedselveiligheid in zo goed mogelijke banen te leiden, adviseren we u een werkgroep samen te stellen die verantwoordelijk is voor de invoering en het onderhoud van het voedselveiligheidssysteem. Een kleine groep (twee tot drie personen) is ideaal voor het team. Kies de teamleden op basis van kennis van en ervaring met de bar- en keukendienst. De werkgroep kiest een coördinator: de kantinebeheerder of voorzitter van de barcommissie is daarvoor een voor de hand liggende keuze.

De taken van de coördinator in het kader van HACCP kunnen bijvoorbeeld zijn:

- zorgen dat de bestellingen en minimale bereidingen op papier staan
- de hygiëncode en map met HACCP-documentatie bewaren en bewaken
- werkzaamheden coördineren en de verantwoordelijkheden verdelen
- temperatuurcontroles verrichten en registreren
- THT-, TGT- en IVD-data in de gaten houden
- ervoor zorgen dat instructies en controles gevolgd worden
- met leveranciers communiceren
- vrijwilligers die bardienst doen instrueren
- communiceren over HACCP met het bestuur en de controleur
- volledig op de hoogte zijn van alle 'ins en outs'.

De andere leden van de werkgroep kunnen als back-up fungeren, of bij toerbeurt bovengenoemde taken uitvoeren.

Bovenstaande is slechts één mogelijkheid om invulling te geven aan de HACCP-verantwoordelijkheid. Hoe u dit in uw kantine inricht, staat u vrij, zolang maar duidelijk is wie verantwoordelijk is voor naleving van de regelgeving.

Actie

Benoem een HACCP-werkgroep. Stel vast op welke wijze u de hygiëncode gaat invoeren en wie er eindverantwoordelijk wordt voor de invoering en handhaving van het systeem.

Vul in

- Organisatieschema deel 3, S1
- Dienstrooster deel 3, S2
- Sleutel lijst deel 3, S3

Stap 3: Verzamelen van de productgegevens

Om verderop in het stappenplan te kunnen bepalen welke controlepunten u moet vaststellen en welke risico's er binnen uw kantine bestaan, is het van belang dat u precies weet welke producten er in de kantine allemaal opgeslagen, bereid en/of uitgegeven worden. Per product stelt u vast welke bereiding het product ondergaat alvorens uitgegeven te worden (ontdooien, opwarmen, frituren etc.) en welk risico's het product eventueel met zich meebrengt (KP's, kritische punten).

We geven u wat voorbeelden van KP's. De opsomming kan per kantine verschillen, afhankelijk van het assortiment. Ga altijd uit van uw unieke bedrijfssituatie en definieer zoveel mogelijk KP's. Liever te veel dan te weinig.

Assortiment	Kritische punten
Koude dranken	Tomatensap: zorg voor koeling na opening, let op THT en schimmelvorming. Vers geperste sinaasappelsap: perser dagelijks reinigen.
Warme dranken	Automaten: dagelijks schoonmaken, let op vlotterbakjes/afvalbak. Cappuccino: melk koelen naast koffiezetmachine.
Fustbier	Voor voldoende ventilatie zorgen, fusten vrij van vocht en schimmel onder de tap houden. De leidingen op de voorgeschreven wijze spoelen en bij niet in bedrijf zijnde tap, gevuld houden met schoon leidingwater. Een abonnement nemen op een tapwacht.
Frituren	Vet na elke gebruiksday filteren en na [vijf*] keer gebruik vervangen. Bakwandkasten schoonhouden.
Broodjesverkoop	Let op schone handen. Gebruik verse spullen en zet ingrediënten (kaas, ham etc) die (nog) niet nodig zijn terug in de koelkast. Broodjes bewaren in een koelvitrine (indien aanwezig). Broodjes die aan het einde van de dag over zijn, weggooien.
Diepgevroren snacks	Zonodig ontdooien in de koelkast op lage plank, IVD aangeven. Niet teveel voorraad ontdooien. 1 x per week temperatuur frituurvet controleren. Ontdooide producten niet opnieuw invriezen.
Snoepverkoop	Let op houdbaarheidsdatum

* De frequentie waarmee u ververst hangt af van hoe veel u frituurt, welke producten etc.

Voor zover het bereiding van producten uit losse componenten betreft (bijvoorbeeld het zelf maken van tosti's of belegde broodjes) stelt u tevens vast welke ingrediënten nodig zijn en van welke leverancier de producten normaal gesproken betrokken worden. Beschrijf verder kort en bondig hoe het product samengesteld moet worden. Ook hiervan geven we een voorbeeld:

Tosti Hawaï

Benodigdheden:

- 1 schijf ananas (DeliXL)
- 1 plakje achterham (Bakker)
- 1 plak belegen kaas (Bakker)
- 1 bolletje boter (Jansen)
- 2 boterhammen casino (Smulders)

Bereiding

- Pak de boterhammen uit de zak.
- Besmeer de boterhammen met boter.
- Beleg ze met ham kaas en ananas.
- Bak de tosti af in de toaster.

Kritische punten

- Let op brood, geen schimmels?
- Ruik aan de ham, is deze vers?
- Zijn de kaasranden niet donkerder? Is de kaas vers?
- Is de toaster schoon?

Actie

Beschrijf het assortiment:

- a. Welke producten verkoopt u allemaal?
- b. Leg voor producten waarbij sprake is van bereiding productrecepturen vast.
Noteer kort welke ingrediënten nodig zijn, hoeveel, wat de bereiding inhoudt (hoe lang ontdooien, hoe lang bakken, roosteren, frituren etc.).
- c. Geef bij risicoproducten kritische punten (KP's) aan.

Vul in

- Recepturenlijst deel 3 S4

Stap 4: Voedselveiligheid per processtap

Met betrekking tot voedselveiligheid kunt u het beste de mogelijke risico's (KP's) per processtap in kaart brengen en aangeven hoe de risico's beperkt/beheerst kunnen worden. Wij onderscheiden de volgende processtappen:

- 4.1 Inkoop/bestellen
- 4.2 Ontvangst
- 4.3 Opslag
- 4.4 Behandeling
- 4.5 Uitgifte
- 4.6 Reiniging en desinfectie
- 4.7 Afvalverwijdering

Per processtap geven we hierna aan wat u moet doen; bij elke stap horen één of meer registratie-formulieren.

Stap 4.1 Inkoop/bestellen

Maak tevoren een selectie van leveranciers. Meestal zijn er verschillende leveranciers die bepaalde assortimentsgroepen (clusters) leveren. Beperk u tot een zo klein mogelijk aantal leveranciers.

Voorbeeld

- leverancier 1: zuivelartikelen, vleeswaren, broodbeleg, olie en vet
- leverancier 2: brood, banket
- leverancier 3: diepvries en gekoelde snacks
- leverancier 4: grootverbruik (blikken, pakken, voorverpakt)
- leverancier 5: dranken
- leverancier 6: schoonmaakartikelen

Zorg dat per product per keer bekend is wie de leverancier was. Meestal zal dat zoals gezegd een vaste leverancier zijn, maar als u bijvoorbeeld vanwege een aanbieding een keer diepvriessnacks ergens anders koopt, zorg dan dat u weet welk deel van de voorraad van welke leverancier is. De inkooplijsten kunnen u hierbij behulpzaam zijn.

Kritische punten waar u op kunt letten bij de inkoop:

- levertijd
- aflevermoment
- flexibiliteit
- correcte aflevering/terugname
- houdbaarheid (THT, TGT)
- aflevertemperatuur
- beschadigde verpakkingen
- inkoopspecificatie (waar bestaat het product uit)
- werk-/bereidingsinstructies.

In het leveranciersregister vult u in welke leverancier welke producten levert en waar bij ontvangst op gelet moet worden. Zo is bij de levering van frisdrank temperatuurcontrole bijvoorbeeld niet nodig, maar bij de ontvangst van diepvriesproducten of vleeswaren wel.

Actie

Bepaal welke leveranciers u voor welke producten inschakelt en welke eisen u aan de producten en leveranciers stelt. Stel per product vast welke aspecten gecontroleerd moeten worden, wat minimale/maximale ontvangsttemperaturen zijn en vul deze in, c.q. kruis deze in de leverancierslijst aan. Voldoet een leverancier niet aan de eisen, spreek hem dan daar op aan. Indien dit herhaaldelijk voorkomt, moet u overwegen een andere leverancier in te schakelen.

Vul in

- Leverancierslijst deel 3 S5

Stap 4.2 Ontvangst

Als u bestelde producten ontvangt (of zelf gaat ophalen bij de groot- of detailhandel) is het belangrijk dat u een aantal gegevens over de producten registreert. Mochten zich achteraf problemen voordoen, dan kunt u altijd nagaan of dit aan de ontvangen producten lag of dat er andere oorzaken waren.

Bij de ontvangst gelden de volgende aandachtspunten:

- Controleer de afgeleverde hoeveelheid en/of het gewicht aan de hand van de bestellijst.
- Controleer of de juiste afleverplaats is gebruikt.
- Controleer de kwaliteit:
 - aflevertemperatuur*
 - THT, TGT (moeten voldoen aan de door u afgesproken termijn)
 - gave, onbeschadigde verpakking

Ga uit van de temperatureisen zoals in deze code aangegeven. Schrijft een fabrikant een lagere temperatuur voor dan in deze code genoemd, dan geldt de opgave van de fabrikant. Deze door de fabrikant aangegeven temperatuur is dan ook voor de bewaring van de producten in uw kantine of keuken het maximum.

Degene die de goederen in ontvangst neemt op ophaalt, zet een paraaf op het ontvangstformulier. Indien goederen niet aan de temperatureisen (vergelijk met leverancierslijst S5) voldoen of over de datum zijn, retourneert u ze aan de leverancier. Bij beschadiging van de verpakking gaat u na of het product zelf nog bruikbaar is; als dat niet het geval is, retourneert u de producten aan de leverancier.

* Als de fabrikant een lagere temperatuur vermeldt op de verpakking, dan deze temperatuur aanhouden.

Actie

Niet van toepassing

Vul in

- Ontvangstformulier deel 3 S6

Stap 4.3 Opslag

U hebt alle producten gecontroleerd op het moment dat u ze ontvangt. Meestal zal het een tijdje duren voordat ze daadwerkelijk gebruikt worden. Daarom is het van belang dat ook tijdens de bewaarperiode gecontroleerd worden dat producten in goede staat zijn.

Er zijn drie opslagvormen te onderscheiden:

- ongekoelde opslag
- Opslag in een koelvitrine (2-4° C, maximaal 7° C)
- gekoelde opslag (2-4° C, maximaal 7° C)
- diepgevroren opslag (-18° C)

Ongekoelde opslag

Hierbij kunt u denken aan het magazijn waarin u dranken, blikken en andere niet bederfelijke levensmiddelen bewaart. Het magazijn dient koel, donker en droog te zijn; er staan geen producten op de grond, de rekken zijn overzichtelijk en ingedeeld volgens het FIFO-systeem (FIFO= First in, first out; de producten die het eerste zijn binnengekomen, gebruik je ook weer het eerste).

Schoonmaakmiddelen en dergelijke slaat u in een aparte ruimte op. Houdt borstels, vegers, blik, bezems e.d. schoon en bewaar ze hangend in een goed geventileerde ruimte. Inventariseer periodiek (tweewekelijks) de voorraad. Gooi oude levensmiddelen weg of gebruik ze zo snel mogelijk. Zorg er bovendien voor dat er geen oude of ongebruikte spullen staan uit de keuken, de bar of het magazijn.

Opslag in een koelvitrine

Belegde broodjes en hartige koude snacks worden bij voorkeur geplaatst in een koelvitrine (indien aanwezig). De temperatuur van de koelvitrine ligt tussen 2-4° C en is maximaal 7° C. Controleer de temperatuur van de gekoelde producten eenmaal per week (max. 7° C).

Gekoelde opslag

Producten zoals melk, vleeswaren en groenten bewaart u gekoeld. Ook gebruikt u de koeling om diepgevroren producten te ontdooien of bereide producten te bewaren. Bij gekoelde opslag gelden de volgende aandachtspunten:

- Dek de gekoelde producten af, schrijf de interne verbruiksdatum op het folie (IVD).
- Plaats producten ordelijk en overzichtelijk in de koeling.
- Controleer de koeling wekelijks op: afsluitbaarheid, reinheid, weinig vocht, temperatuur* (2-4 °C, max. 7° C) en of er niets op de grond staat.

* Ook hier geldt: als de fabrikant een lagere temperatuur vermeldt op de verpakking, dan deze temperatuur aanhouden.

- Maak een scheiding in de koeling tussen rauwe en bereide producten (rauwe producten onder bereide producten).
- Plaats in een koelcel geen producten op de vloer; zorg dat ze vrijstaan van de wand (goede luchtcirculatie en geen gevaar op contact met condensvocht).
- Let op dat de verdampers vrij gehouden wordt, schoon, en vrij van schimmel is.
- Controleer inhoud wekelijks op producten met verlopen THT/TGT-datum.

Diepgevroren opslag

De diepvries gebruikt u voor ijs, brood en diepgevroren snacks. Ook hierbij gelden aandachtspunten.

- Voorkom ijsvorming en let op de temperatuur in de vriezer (-18° C). Maak geen rommeltje in de vriezer: niet te veel diepgevroren broodjes en voorraad snacks/ijs
- Zorg voor toepassing van FIFO.
- Zet op de (om)verpakking een datum (IVD).
- Controleer inhoud maandelijks op producten met verlopen THT-datum.

Actie

Controleer magazijn, koelvitrine, koeling en diepvries op bovengenoemde punten. Hang controlelijsten op de koelkast of vriezer, dan zijn ze altijd in het zicht. Indien producten niet aan de temperatuur- of THT/TGT-eisen voldoen, verwijdert u deze.

Vul in

- temperatuurcontrolelijst deel 3 S7

Stap 4.4 Behandeling

We kennen in de kantinepraktijk de volgende behandelingen:

Openen

Sommige producten zijn na opening nog maar beperkt houdbaar (bijvoorbeeld sauzen of producten die vacuüm verpakt zijn). In dat geval zet u na opening een interne verbruiksdatum op de verpakking; zo weet u wanneer het product uiterlijk verbruikt moet worden.

Ontdooien

Van de vriezer naar de koeling. Zorg voor niet te veel voorraad, leg producten op een schaalte uit (dagvoorraad). Gebruik hiervoor geen plastic maar metalen roestvrije bakken in verband met de betere geleiding van kou of warmte. Ontdooi diepvriesproducten altijd onder in de koelkast. Dit duurt wel wat langer maar door deze werkwijze bereikt de buitenzijde van de producten nooit een hogere temperatuur dan 7° C. Consumeer ontdooide producten nog dezelfde dag en vries ze niet opnieuw in. Als u producten sneller wilt ontdooien, kunt u het beste een magnetronoven gebruiken (zet daar geen metalen bak in!).

Verwarmen/verhitten

Doe dit snel op het fornuis of in de magnetron; de kern van het bereide product moet minimaal 75 °C zijn. Bij sommige producten is dit gemakkelijk visueel te controleren (als soep kookt, is ze 100°), bij andere producten gebruikt u een thermometer. Controleer steekproefsgewijs of producten correct verhit worden. Doe dit bij verschillende verhittingstijden met behulp van een steekthermometer en stel zo de juiste tijd vast. Warm producten correct op (bijvoorbeeld: doe satésaus en balletjes gehakt eerst in de magnetron en niet direct (koud) in de bain marie).

Frituren

Warme olie mag niet walmen! De temperatuur van de olie moet goed zijn (180-185°C). Zeef na elke gebruiksday het frituurvet of frituurolie. Vervang het vet of de olie regelmatig, afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de soort producten die u frituurt; vet of olie mag niet donker en stroperig zijn. Om vet/olie te controleren zijn indicatorstrips verkrijgbaar. Laat niet teveel voorraad buiten de koeling liggen (zie ook ontdooien).

Garneren/beleggen

- Let op oude sauzen in de koeling (THT). Reinig sausdispensers regelmatig. Gebruik geen oude gekookte eieren. Let op schone handen en materialen.
- Zit niet met de vingers in potten met augurkjes of uitjes, maar gebruik een schone lepel of vork.
- Zet na het beleggen van broodjes resterend beleg (kaas, vleeswaren boter en dergelijke) terug in de koeling.

Let bij de behandeling van producten op de risico's van kruisbesmetting (zie deel 1, paragraaf 2.4)

Actie

Controleer regelmatig op bovengenoemde punten.

Vul in

- Controlelijst deel 3 S8

Stap 4.5 Uitgifte

Als producten eenmaal geopend of bereid zijn, is het zaak om ze zo snel mogelijk te consumeren. Is te voorzien dat producten nog enige tijd blijven staan, plaats ze dan in de koeling. Let bij de uitgifte op de volgende aandachtspunten:

- Plaats koude, hartige snacks (blokjes kaas, worst, groenten etc.) en belegde broodjes in de koelvitrine (indien aanwezig) , met de voorgeschreven temperatuur (2-4°C, max. 7°C).
- Gooi alle bereide, maar niet verkochte producten (broodjes, snacks) aan het eind van de dag weg.
- Als u bereide producten ongekoeld bewaard, zijn hierop extra bepalingen van toepassing. Komt dit in uw sportkantine voor, raadpleeg dan de Warenwet voor aanvullende maatregelen (<http://www.overheid.nl/wetten/wetten.html>).

- Let op de THT van snoep, voorverpakte versnaperingen, verpakt ijs en drank. Meestal zijn producten na deze datum nog wel veilig te consumeren, maar de kwaliteit kan achteruit gaan.
- Let op juiste persoonlijke hygiëne (schone kleding, handen enz.).
- Spoel regelmatig de bierleidingen schoon (sluit bij voorkeur een contract af met de tapwacht).
- Houd de bar en bartafeltjes schoon.
- Voorkom stress door goed voorwerk.
- Zorg ervoor dat de uitjes dagelijks vers gesneden zijn.
- Voeg altijd een servetje toe, serveer snel, en ruim na consumptie zo snel mogelijk tafeltjes af. Gebruik serviesgoed (borden, glazen, bestek) niet opnieuw zonder ze eerst goed af te wassen.

Wanneer u een barbecue of een buffet wilt organiseren waarbij u producten verkoopt, ook al is het maar één keer per jaar, dan wordt organisatie door een cateraar of bijvoorbeeld een slager sterk aanbevolen, omdat deze hygiëncode geen betrekking heeft op de kritische punten die bijvoorbeeld bij een barbecue of buffet aan de orde komen. Wanneer een cateraar wordt ingehuurd, is het goed om bijv. in de offerte vast te leggen dat de cateraar volgens een voedselveiligheidsplan dient te werken en daar zelf verantwoordelijk voor is en dus niet de sportkantine. Maak goede afspraken met de cateraar, controleer en registreer de temperaturen van de relevante producten bij aflevering en regel dat de cateraar zelf aanwezig is.

Actie

Zorg dat genoemde aandachtspunten bekend zijn en worden nageleefd. Verstrek barmedewerkers de barinstructie die u in de bijlagen vindt, of maak hier zelf een aangepaste versie van die is afgestemd op de situatie en afspraken in uw sportkantine.

Vul in

Niet van toepassing

Stap 4.6 Reiniging en desinfectie

Goede reiniging en desinfectie van de keuken, de apparatuur en andere hulpmiddelen zijn een basisvoorwaarde voor voedselveiligheid. Producten zelf kunnen kwalitatief nog zo goed zijn, als ze vervolgens met vuile borden, messen of snijplanken in aanraking komen, wordt die kwaliteit volledig te niet gedaan.

Maak om te beginnen goede plannen. De meeste leveranciers van schoonmaakartikelen kunnen u een schoonmaakplan op maat leveren. Ook kunt u gebruik maken van de lijsten die u in deel 3 van deze hygiëncode aantreft.

Wat heeft u minimaal nodig?

- Schoonmaken: allesreiniger, desinfectiemiddel, hulpmaterialen (emmers, doekjes, borstels etc).
- Schoonmaakplan: bepaal wat dagelijks, wekelijks of periodiek schoongemaakt moet worden, op welke wijze en door wie.

Verdere aandachtspunten:

- Zorg dat de temperatuur van het waswater in de vaatwasmachine 60-65°C is en de temperatuur van het spoelwater 90-95°C.
- Stel een overzicht op wanneer welk onderdeel schoongemaakt moet worden. Geef aan met welke middelen iets schoongemaakt moet worden en hoe vaak. U kunt dergelijke lijsten op de plaats van bestemming (bijvoorbeeld op een koelkast of vriezer, in de toiletten, in de keuken) in een plastic mapje ophangen. Dat verkleint het risico op het vergeten in te vullen; de lijsten hangen immers in het zicht.
- Maak zo mogelijk vaste medewerkers verantwoordelijk voor het schoonmaken van vaste onderdelen. Iedereen kent dan zijn of haar taak. Geef deze taakverdeling aan op het schoonmaakoverzicht.
- Controleer wekelijks of het schoonmaakplan uitgevoerd wordt, en geef zonodig aanvullende instructie aan de medewerkers.
- Houd een goed archief bij van ingevulde lijsten van afgelopen perioden. Een calamiteit openbaart zich vaak soms pas na enkele dagen of zelfs weken.

Actie

Zet een goed schoonmaakplan op met behulp van een leverancier en/of de lijsten in deel 3 van deze hygiëncode.

Vul in

- Schoonmaakplan deel 3 S9
- Schoonmaakcontrole deel 3 S10

Stap 4.7 Afvalverwijdering

Rondslingerend afval kan een bron van vervuiling zijn. Als er voedselresten tussen het afval zitten kan dit bovendien leiden tot bederf, stank en ongedierte, met alle risico's van dien op ziektekiemen. Zorg er dus voor dat afval regelmatig en grondig opgeruimd wordt. Daarmee levert u bovendien een bijdrage aan een beter milieu.

Enkele aandachtspunten:

- Scheidt papier, glas, blik, huishoudelijk en klein gevaarlijk afval.
- Sorteert emballage buiten.
- Zorg voor afgesloten afvalcontainers.
- Maak afvalcontainers minstens 1 maal per maand schoon.
- Laat afval minstens 1 keer per dag wegbrengen.
- Controleer dagelijks op zwerfvuil in de omgeving en leeg afvalbakken.
- Vermijd kruisbesmetting.

De gemeente kan u hierover meer informatie verstrekken.

Actie

Zorg dat iedereen van de afspraken omtrent afvalverwijdering op de hoogte is.

Vul in

- Checklist afvalverwijdering deel 3 S11

Stap 5: Controle van keuken en verkoopruimte

Wanneer u voedsel bereidt dient u over een keuken (bereidplaats) te beschikken, die aan een aantal eisen moet voldoen. Ook de kantine zelf en de toiletten dienen aan bepaalde bouwkundige eisen te voldoen. De wettelijke eisen staan beschreven in de Warenwet. In bijlage 4 staan deze eisen aangegeven.

Let op: Wanneer u niet over een aparte keuken (bereidplaats) beschikt, mag u geen voedsel bereiden!

Actie

Ga aan de hand van bijlage 4 na of uw kantine aan alle genoemde eisen voldoet. Zo niet, neem dan contact op met beheerder/eigenaar van de kantine en bewerkstellig dat de nodige aanpassingen worden verricht.

Vul in

Niet van toepassing

Stap 6: Taakverdeling

Onderzoek naar gebruik van de hygiëncode heeft uitgewezen dat het bij veel sportverenigingen voorkomt dat er tientallen, soms honderden personen bardienst doen. Het is natuurlijk ondoenlijk al deze personen zodanig te instrueren dat zij alle ins en outs van de hygiëncode kennen en te controleren of zij ook allemaal de bepalingen uit de code daadwerkelijk toepassen. Is een dergelijke situatie ook bij uw vereniging van toepassing, dan adviseren wij u de kerntaken van de hygiënecontrole, zoals inkoop, ontvangstcontrole en de diverse temperatuurcontroles, uitsluitend te laten uitvoeren door een kleine groep mensen, bijvoorbeeld de leden van de in stap 2 genoemde werkgroep.

De overige verenigingsleden die bardienst doen hoeft u dan alleen te instrueren op het hygiënisch werken achter de bar en in de keuken. Dit doet u in stap 9.

Actie

Stel vast welke taken barvrijwilligers moeten/mogen uitvoeren. Gebruik de vrijwilligersinstructie in bijlage 3 en pas deze zonodig aan.

Vul in

Mogelijkerwijs komt u na deze stap tot een heroverweging van de taken die u in stap 2 hebt verdeeld. Herzie zonodig het ingevulde organisatieschema (deel 3, S1).

Stap 7: Verdere acties

Om bij storingen in (keuken)apparatuur snel te kunnen handelen (denk bijvoorbeeld aan een vriezer die plotseling uitvalt!) is het aan te raden een overzicht te maken van alle apparatuur met vermelding van leverancier, telefoonnummer van de storingsdienst etc.

Aandachtspunten:

- Maak een lijst van soorten apparaten/merken en typen.
- Schrijf de nummers van storingsdiensten op.
- Maak een onderhoudsschema, laat bij onderhoud de lijst aftekenen.
- Monteer de apparatuur op een stevige, vaste plaats.
- Voeg bij ingewikkelde apparaten een bedieningsinstructie toe.
- Oude apparaten die niet meer gebruikt worden, horen niet in de keuken.

Aandachtspunten bij onderhoud, gebruik en/of vervanging:

- Is het eenvoudig te reinigen (te demonteren)?
- Zijn oude installaties en hulpmiddelen verwijderd uit keuken?
- Hebben de koel- en vrieskasten thermometers?
- Zijn stellingen in de koelkast en glad en afwasbaar?
- Vervang houten materialen door kunststof (bijvoorbeeld bezems).
- Breng scheiding door kleuren aan.
- Is er een digitale handthermometer aanwezig?
- Heeft u ontsmettingsdoekjes voor de naald?
- Zijn er viltstiften aanwezig voor het opschrijven van de productiedatum?

Actie

Verzamel de informatie die hierboven genoemd is.

Vul in

- Onderhoudslijst apparatuur en installaties deel 3 S12

Stap 8: Inrichten van documentatiesysteem

Een goed documentatiesysteem is essentieel voor een volledige toepassing van HACCP en de voortdurende uitvoering ervan. Daarnaast dient het als naslagwerk.

Hoe gaat u te werk?

Alle relevante documenten, verslagen en meetresultaten komen in een handboek. Dit kan een eenvoudige ordner zijn, waarin u door middel van tabbladen secties maakt voor bijvoorbeeld ontvangstlijsten, schoonmaaklijsten, dienstroosters en dergelijke. Uiteraard hangt het van uw specifieke situatie af (hoe groot is de kantine, hoe is het assortiment samengesteld e.d.) of u één of meer ordners gebruikt en welke gegevens u op welke wijze bewaart.

Enkele suggesties voor het inrichten van een handboek:

- Nummer de verzamelde gegevens.
- Dateer en onderteken alle controlelijsten en procedures.
- Zorg dat het handboek permanent beschikbaar is.
- Zorg dat veranderingen en aanpassingen mogelijk zijn (werk dus bij voorkeur met een losbladig systeem) en bewerkstellig dat iedereen te allen tijde van de meest actuele versies op de hoogte is.
- Kies de vormgeving zodanig dat inspectie mogelijk is.

Actie

Leg een hygiënehandboek aan en instrueer de medewerkers die hiermee werken.

Vul in

Niet van toepassing

Stap 9: Instructie

We hebben het al een paar keer gezegd: om een goed werkend hygiënesysteem in te voeren en te handhaven, is een goede instructie van alle betrokkenen nodig. Een hygiënesysteem dat niet nageleefd wordt, is zinloos.

Bij de instructie gaat het er niet alleen om te vertellen wat de afgesproken procedures en werkwijzen zijn. Het is vooral van belang dat u draagvlak krijgt bij alle betrokkenen. Met andere woorden: zorg ervoor dat medewerkers niet alleen weten wat ze moeten doen, maar vooral ook waarom ze het moeten doen. De gezondheid van alle gebruikers van de sportkantine is een gezamenlijke verantwoordelijkheid van alle medewerkers. Zorg ervoor dat men zich daarvan bewust is.

Bij de instructie van barvrijwilligers kunt u gebruik maken van het instructieblad 'Vrijwilligersinstructie' dat u als bijlage 3 aantreft. Het verdient aanbeveling de vrijwilligers daarnaast wel een (gezamenlijke) hygiëne-instructie te geven waarbij u ingaat op de achtergronden van voedselveiligheid en de risico's. Hiervoor kunt u bijvoorbeeld een maal per jaar een bijeenkomst organiseren waarbij de kennis van nieuwe en bestaande vrijwilligers 'opgepoetst wordt'. Bij een dergelijke bijeenkomst kunt u bijvoorbeeld gebruik maken van het instructiepakket dat bij deze hygiëncode is ontwikkeld. Hiervoor kunt u contact opnemen met NOC*NSF (adres zie bijlage 1).

Het is raadzaam een overzicht bij te houden van wie wanneer welke instructie en/of training heeft gehad. Op deze manier kunt u bij een controle door de Keuringsdienst laten zien welke inspanningen u heeft geleverd om de kennis van hygiëne zo breed mogelijk te verspreiden.

Actie

Zorg voor instructie van alle betrokkenen.

Vul in

- Opleiding- en instructieoverzicht deel 3, S13

Stap 10: Controle en herzieningen

Als u eenmaal een voedselveiligheidssysteem hebt, wil dat niet zeggen dat u op uw lauweren kunt gaan rusten.

Ten eerste dient u regelmatig na te gaan of alle procedures en afspraken ook daadwerkelijk werken en uitgevoerd worden. Deze zogenaamde verificatie-eis is opgenomen in de warenwetregeling! Hiertoe zou u bijvoorbeeld eens in de vier maanden iemand die niet betrokken is bij de hygiënewerkgroep (bijvoorbeeld een bestuurslid of enthousiast clublid) een controle kunnen laten uitvoeren op de navolging van alle voorschriften. Laat hem of haar kritisch alle afspraken, procedures en werkwijze doorlezen en nagaan of ze ook zo worden uitgevoerd. Vraag die persoon of hij/zij een verslag van de bevindingen wil maken. Bewaar dit verslag in het handboek en vermeld bij elk punt dat onvoldoende werd beoordeeld hoe het is opgelost of verbeterd.

Een herziening van het hygiëneplan moet worden uitgevoerd door de kantine-beheerder zodra er iets verandert bij bijvoorbeeld de procedures, leveranciers, recepturen, de bereidingsomstandigheden, of wanneer blijkt dat het huidige systeem niet meer voldoet. Het is van groot belang dat iedereen die bij het hygiëneplan betrokken is, op de hoogte wordt gesteld van deze herziening. Voorzie procedures, afspraken en controlelijsten van een versienummer en een datum, en houd in het handboek een overzicht van de meest recente versies bij, zodat altijd kan worden nagegaan of iedereen over de juiste informatie beschikt.

Actie

Benoem een of twee personen die eens in de vier maanden een controle zoals hierboven beschreven uitvoeren. Neem de rapportage van hun bevindingen op in de map hygiënecode.

Vul in

Niet van toepassing

Deel 3

Invullijsten

Invullijsten

Op de volgende pagina's treft u een aantal invullijsten aan. Bij het stappenplan is naar deze lijsten verwezen.

Deze schema's zoals ze hier zijn opgenomen, hebben geen wettelijke basis; het zijn slechts voorbeelden die u al naar gelang de situatie in uw kantine in deze of aangepaste vorm kunt gebruiken. Het staat u volledig vrij een eigen model te gebruiken dat beter aansluit bij de situatie in uw kantine. Van belang is wel dat alle gegevens die u op navolgende lijsten aantreft, op enigerlei wijze geregistreerd zijn. U kunt dus bijvoorbeeld niet bepalen dat u geen dienstroosters gebruikt; wel kunt u het voorbeeldschema aanpassen aan uw eigen wensen en uw eigen situatie.

Invullijsten dient u van het lopende jaar en het vorige jaar (dus maximaal 2 jaar) te bewaren; oudere lijsten kunt u vernietigen.

S1 Organisatieschema

Bestuursleden		telefoonnummer

Kantine-beheerder/voorzitter barcommissie		telefoonnummer
Bij afwezigheid:		

Bar-commissie / HACCP-werkgroep		telefoonnummer

Controleer eens per jaar of het schema nog klopt en pas het zondig aan.

S4 Recepturenlijst

(maak hiervoor een eigen lijst volgens onderstaand model)

a. Beschrijf het assortiment dat u verstrekt aan gasten. Schrijf bijbehorende KP's op.

Als u deze producten nog behandelt (zie definitie minimale bereiding in bijlage),
waar bestaat dit dan uit?

b. Beschrijf de samenstellingen in het geval van een receptuur. Geef aan:

- ingrediënten
- hoeveelheden
- korte omschrijving van de minimale bereiding
- aandachtspunten bij hygiëne, behandeling, temperatuur, max. bewaarduur, opschrijven productiedatum.

Controleer eens per kwartaal de recepturenlijst in en pas deze zonedig aan.

S9 Schoonmaakplan

Wat	Hoe		Waarmee	Hoe vaak*				Wie
	Reinigen	Desinfecteren		G	D	W	M	
Afvalbakken	X	X					X	
Afzuigkap	X					X		
Automaten	X	X			X			
Bain marie	X	X		X				
Bakplaat	X	X			X			
Bestek	X	X		X				
Bestekbakken	X	X					X	
Broodrooster	X	X			X			
Deuren	X					X		
Diepvriezer(s)	X	X				X		
Drankbuffet	X	X				X		
Fornuis/kookplaat	X				X			
Fritesbakken	X	X			X			
Friteuse(s)	X				X			
Grill/oven	X				X			
Insectendoder	X						X	
Kassa	X					X		
Kasten	X					X		
Keukengereedschap	X	X		X				
Koelkast(en)	X	X				X		
Koffiezetapparaat	X				X			
Magnetron	X	X			X			
Meubilair	X					X		
Plafond	X						X	
Tap	X				X			
Serviesgoed	X			X				
Snijmachine	X	X		X				
Snijplank	X	X		X				
Stellingen	X						X	
Vaatwasser	X				X			
Vitrine / koeling	X	X			X			
Vloeren	X					X		
Wanden	X						X	

- Schoonmaakfrequentie:

G = na elk gebruik; D = dagelijks, W = wekelijks, M = maandelijks

Pas de lijst aan conform de inventaris, gebruiksfrequentie en gangbare schoonmaakmiddelen van de eigen sportkantine

Controleer deze lijst twee maal per jaar en pas hem zonedig aan.

S10 Schoonmaakcontrole

Wat	Week			
	Schoongemaakt door	Dag/tijd	Schoonmaak akkoord	Opmerkingen
Afvalbakken			ja/nee	
Afzuigkap			ja/nee	
Automaten			ja/nee	
Bain marie			ja/nee	
Bakplaat			ja/nee	
Bestek			ja/nee	
Bestekbakken			ja/nee	
Broodrooster			ja/nee	
Deuren			ja/nee	
Diepvriezer(s)			ja/nee	
Drankbuffet			ja/nee	
Fornuis/kookplaat			ja/nee	
Fritesbakken			ja/nee	
Friteuse(s)			ja/nee	
Grill/oven			ja/nee	
Insectendoder			ja/nee	
Kassa			ja/nee	
Kasten			ja/nee	
Keukengereedschap			ja/nee	
Koelkast(en)			ja/nee	
Koffiezetapparaat			ja/nee	
Magnetron			ja/nee	
Meubilair			ja/nee	
Plafond			ja/nee	
Tap			ja/nee	
Serviesgoed			ja/nee	
Snijmachine			ja/nee	
Snijplank			ja/nee	
Stellingen			ja/nee	
Vaatwasser			ja/nee	
Vitrine / koeling			ja/nee	
Vloeren			ja/nee	
Wanden			ja/nee	
			ja/nee	
			ja/nee	
			ja/nee	
			ja/nee	

Deze lijst één maal per week invullen

Ingevulde lijsten opbergen in de map hygiëncode

S12 Onderhoudslijst apparatuur en installaties

Apparaat	
Merk/type/serienummer	
Leverancier	
Bij storingen bellen	
Laatste onderhoudsdatum	
Aandachtspunten bij gebruik	

Vul dit overzicht per apparaat in.

Controleer één maal per jaar of de gegevens nog kloppen en pas deze zondig aan.

Bijlagen

Bijlage 1:	Definities
Bijlage 2:	Adressen en literatuur
Bijlage 3:	Vrijwilligersinstructie
Bijlage 4:	Inrichting bedrijfsruimte
Bijlage 5:	Referentielijst
Bijlage 6:	Kritische punten samengevat
Bijlage 7:	Checklist voor gebruik hygiëncode

Bijlage 1: Definities

Audit:	Een systematisch en onafhankelijk onderzoek van een controleur van een particulier bureau om na te gaan of de uitvoering en de resultaten voldoen aan de HACCP-wetgeving.
Beheerder:	Als verantwoordelijk persoon voor de kantine, ook als vrijwilligers in de locatie minimaal bereiden, is de beheerder aansprakelijk. De beheerder is de persoon die het meest aanwezig is. De beheerder legt verantwoording af aan het bestuur en het bestuur is wettelijk aansprakelijk.
KP:	Kritisch Punt (Critical Point): punt in het bereidingsproces dat kritisch kan zijn voor de veiligheid van levensmiddelen en dat beheerd moet worden.
Corrigerende Maatregelen:	Maatregelen (Actie) die worden genomen wanneer bij het meten van KP's vermindering van kwaliteit wordt geconstateerd.
Gebruiker:	Consument in de kantine, aan de kiosk.
HACCP:	Hazard Analyses Critical Control Point. Een beheerssysteem waarmee de productkwaliteit in bijvoorbeeld kantines kan worden gewaarborgd. Volgens dit systeem worden vooraf risico's ingeschat, die daarna 'continu' worden gemeten, zodat er waar nodig maatregelen kunnen worden getroffen. Ten slotte maakt men een rapportage voor de controleur om het controle-systeem aan te kunnen tonen bij eventuele calamiteiten.
HACCP-praktijkboek:	Een bundeling van zelfgemaakte en voorgeschreven lijsten die gebruikt worden bij het stappenplan (deel 2 uit de code).
Instructie:	Op papier uitgewerkte actie om juiste werkwijzen, controles en verbeteringen in de kantine door te voeren. Instructies hebben ook een documentatiefunctie.
IVD:	Interne Verbruiks Datum.
Kantine:	Locatie waar levensmiddelen worden doorverkocht zonder of met een minimale bereiding.
Minimale bereiding:	Een minimale bereiding is uitpakken, beleggen, eenmalig opwarmen, frituren en/of opmaken/garneren. Deze hygiëncode geldt voor sportkantines die gebruik maken van niet meer dan een minimale bereiding.

Medewerker:	Vrijwilligers of betaalde krachten die werken voor de kantine organisatie.
Norm:	Richtlijn uit deel 1, 2 en de bijlagen waarvan niet afgeweken mag worden.
Productie- datum:	Datumcode op bereide producten.
TGT:	Te Gebruiken Tot
THT:	Tenminste Houdbaar Tot

Bijlage 2: Adressen en literatuur

NOC*NSF
Nederlands Olympisch Comité - Nederlandse Sport Federatie
Postbus 302, 6800 AH Arnhem,
Telefoon 026-483 44 00, Fax 026 - 482 12 45
Internet: www.sport.nl
E-mail: info@noc-nsf.nl

VWA/Keuringsdienst van Waren

Hoofdkantoor: Den Haag: 070 - 3405060

Regio's: Amsterdam: 020 - 5244600

Groningen: 050 - 5886000

Eindhoven: 040 - 2911500

Rotterdam: 078 - 6112100

Zutphen: 057 - 5588200

Informatie of klachten: 0800 - 0488 (gratis 24 uur per dag)

Internet: www.keuringsdienstvanwaren.nl

Literatuur

Bekker, ir M. de HACCP, de toepassing, 132 p,
ISBN 90.5766.0466

Falk, ir P Certificatie in de praktijk, 207 p, Kluwer bedrijfswetenschappen,
ISBN 90-201-2859-0.

Mortimore, msc. S, HACCP a practical approach, 296 p, Chapman & Hall London,
e.a. ISBN 0-412-57020-3.

Postmus, ir E., e.a. Handboek HACCP, 270 p, Kluwer Bedrijfswetenschappen,
ISBN 90-267-2172-2.

Schiffman, msc. L., Consumer behavior, 680 p, Prentice-Hall,
e.a. ISBN 0-13-172859-8.

Steen, drs E. Th Nieuwsbrief Kwaliteit en Certificatie/Nieuwsbrief Schoonmaak en
Hygiëne maanduitgave, Samsom Bedrijfsinformatie, Alphen aan
den Rijn.

Bijlage 3: Vrijwilligersinstructie

Als (bar)vrijwilliger heb je een belangrijke rol bij het naleven van de bepalingen uit de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen. Ben je betrokken bij de bereiding en uitgifte van drank- en etenswaren, houd je dan nauwkeurig aan onderstaande instructies.

Aandachtspunt	Hoe te handelen
Ontdooien	Ontdooi producten in de koelkast. Zet IVD (interne verbruiksdatum) op product. Zet deze producten laag in de koeling. Ontdooide producten niet opnieuw invriezen; resten weggooien.
Openen	Let op houdbaarheidsdatum (THT/TGT); indien over datum: niet gebruiken. Bij verbroken vacuum: IVD op product zetten (zie etiket voor houdbaarheid). Bij openen en niet volledig gebruiken van inhoud: IVD op product zetten (zie etiket voor houdbaarheid).
Bereiden	Houd je aan recepturen zoals vastgelegd in de map hygiëncode, deel 3, S4. Houd rauwe en bewerkte producten apart. Gebruik aparte snijplanken, messen e.d. voor rauwe en bereide producten. Zet ingrediënten die je tijdelijk niet gebruikt in de koeling. Bij opwarmen/frituren: verhit producten door en door.
Uitgifte/verkoop	Maak niet teveel voorraad. Geef bereide producten meteen door voor consumptie. Zet producten die niet binnen twee uur verkocht worden boven in de koeling.
Opruimen	Houd de bar steeds schoon. Zamel gebruikt bestek, borden, glazen e.d. meteen in. Maak afvalbakken, prullenbakken e.d. regelmatig leeg. Gooi resten van etenswaren weg. Gooi niet verkochte producten aan het einde van de dag weg.
Hygiëne algemeen	Zorg voor schone kleding. Pak dagelijks nieuwe handdoeken. Was altijd je handen voordat je etenswaren hanteert. Dek eventuele wondjes goed af.

Bijlage 4: Inrichting bedrijfsruimte

Om goed en vooral hygiënisch te kunnen werken moet de bedrijfsruimte voldoende groot zijn. Ook aan de afwerking en inrichting moeten hoge eisen gesteld worden want het is belangrijk dat de totale bedrijfsruimte gemakkelijk en op verantwoorde wijze kan worden gereinigd. Een goede inrichting maakt toezicht en controle eenvoudiger. Daarnaast moet voorkomen worden dat ongedierte en andere verontreinigingen de bedrijfsruimte kunnen binnenkomen.

Het is van het allergrootste belang om bij de inrichting alle aandacht te besteden aan het voorkomen van kruisbesmetting. Om dit te voorkomen moeten er aparte werkplekken zijn voor rauw en bereid voedsel. Vuil en schoon bestek, servies, keukengereedschap en dergelijke moeten van elkaar gescheiden worden gehouden. Met het oog op hygiëne is het ook niet verantwoord vuil bestek, servies en keukengereedschap in de bereidingsruimte toe te laten.

Een goede scheiding kan bereikt worden door het plaatsen van scheidingswanden of door een juiste ligging ten opzichte van elkaar. Daarnaast moet het bedrijf zo zijn opgezet, dat een goede routing mogelijk is en het juiste temperatuursregime kan worden gehandhaafd.

Bij verbouw of nieuwbouw is het wenselijk tijdig een adviseur te raadplegen. Hierdoor wordt voorkomen dat de inrichting niet voldoet aan de wettelijk gestelde eisen, wat dure aanpassingen tot gevolg kan hebben.

Bouwkundige voorzieningen

Bij de bouw of verbouwing van een kantine moet bijzondere aandacht te worden besteed aan de ruimten waarin het voedsel wordt bereid of bewaard. Een juiste materiaalkeuze en een juiste afwerking van de ruimte kan het besmettingsgevaar reduceren. Het is van groot belang dat vloeren, wanden, plafonds en andere oppervlakken goed schoongehouden kunnen worden. Verouderd materiaal, oneffenheden en scherpe hoeken waarin vuil kan achterblijven zijn een broedplaats van micro-organismen. Een goede afvoer van schrobwater is onontbeerlijk.

Vloeren

Aan de vloeren van ruimten waarin voedsel wordt bereid of bewaard, worden uit hygiënisch oogpunt hoge eisen gesteld.

- De vloeren moeten vervaardigd zijn van materiaal dat geen vocht opneemt of doorlaat, bijvoorbeeld dubbelhard gebakken tegels, waarbij de voegen bestaan uit twee componenten materiaal.
- De vloeren moeten voldoende helling hebben, zodat het spoel- en schrobwater rechtstreeks of via open goten makkelijk wegvloeien naar schrobputjes. Deze moeten voorzien zijn van een stankafsluiter en een afneembaar rooster. De constructie van de afvoer moet zo zijn dat spoel- en schrobwater niet kunnen terugvloeien.

- In ruimten waarin gewerkt wordt met een schrobmachine die tevens het spoel- en schrobwater opzuigt, is het niet nodig de vloer af te laten lopen.
- De overgang tussen de vloer en de wanden en de vloer en de vaste opstellingen moeten naadloos en rond zijn.
- De vloeren moeten eenvoudig gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden.

Muren

Het oppervlak en de constructie van de muren van bereidings- en opslagruimten moet zo zijn dat deze gemakkelijk kunnen worden gereinigd en geen bergplaats bieden voor vuil of ongedierte.

- De wanden moeten glad zijn en niet waterdoorlatend.
- Om verontreinigingen te kunnen waarnemen is het van belang een lichte kleur te kiezen. Uiteraard is het een vereiste dat de wanden goed schoon te maken zijn. Aanbevolen worden geglazuurde tegels (wit of crème) tot het het plafond.
- De wanden moeten voldoende weerstand bieden tegen mechanische krachten (botsingen).
- De plafondhoogte van de bereidplaatsen dient tenminste 2,50 meter te zijn.
- De muren moeten vrij zijn van opliggende leidingen en kabels. Deze moeten in de muur zijn ingemetseld of in gesloten kokers weggewerkt.
- De muren in de opslagruimte moeten glad gestucadoord zijn en afgewerkt met een vochtbestendige laag.
- Achter het bekledingsmateriaal mogen geen holle ruimten voorkomen. Dit ter voorkoming van kakkerlakken en ander ongedierte.

Plafonds

Plafonds dienen zodanig ontworpen en geconstrueerd te zijn, dat condensatie en een ophoping van vuil worden tegengegaan. Zij moeten eenvoudig schoon te maken zijn.

- Het plafond moet glad en stofdicht zijn en licht van kleur.
- Het plafond moet minstens 2,50 hoog zijn.
- Het plafond moet gemaakt zijn van brandvrij en stofvrij materiaal.

Ramen

Door open ramen kunnen insecten en ander ongedierte de bereidingsruimten en magazijnen gemakkelijk binnendringen. De vensterbanken en raamkozijnen dienen aan speciale eisen te voldoen om ophoping van vuil en micro-organismen tegen te gaan.

- De ramen moeten, indien ze geopend kunnen worden, zijn voorzien van horren. Deze moeten eenvoudig weggehaald kunnen worden om makkelijk schoon te kunnen maken.
- Het materiaal van de kozijnen moet glad zijn en eenvoudig te reinigen. Houtwerk waar de verf van is afgebladderd vormt een ideale omgeving voor explosieve groei van micro-organismen.
- De vensterbanken moeten vanaf het raam aflopend zijn, onder een hoek van ten minste 120 graden.
- De ramen moeten goed afsluiten. Om vocht en schimmel te weren, mag er geen ruimte zijn tussen raam en kozijn.

Deuren

Deuren worden vaak aangeraakt. Besmetting via een deur is dus goed mogelijk.

- Deuren moeten glad en egaal zijn.
- De deuren mogen geen vochtopnemende oppervlakten bezitten. Goed onderhoud (schilderwerk) is dus noodzakelijk.
- Indien van toepassing, moeten deuren zelfsluitend zijn en goed geïsoleerd.
- Tussendeuren hebben bij voorkeur geen knoppen of deurkrukken, om afzetting van bacteriën te voorkomen.

Werkbanken

Werkbanken zijn de plaatsen in de bereidingsruimte die het meest in aanraking komen met (ziekteverwekkende) micro-organismen. De constructie is daarom van essentieel belang voor de hygiëne in het bedrijf.

- Werkbanken moeten gemaakt zijn van naadloos, roestvrijstalen materiaal zonder spleten of onnodige oneffenheden.
- Het is noodzakelijk dat ze eenvoudig verplaatst kunnen worden, zodat er onder en achter de tafels goed gereinigd kan worden.
- Vaste werkbanken moeten zodanig op consoles aan de muur bevestigd zijn, dat er geen vuil achter de tafel kan komen.
- Houd bij de hoogte van de werkbanken rekening met een goede werkhouding van de medewerkers. Vraag zonodig ergonomisch advies.

Trappen en hulpconstructies

- Trappen en liftconstructies, zoals platforms, ladders, goten en kokers moeten zo zijn gesitueerd en geconstrueerd, dat hierdoor geen verontreiniging van voedsel kan worden veroorzaakt.
- Zorg ook hier zo veel mogelijk voor oppervlakten die makkelijk gereinigd kunnen worden en vermijd oneffenheden en scherpe hoeken waarin vuil zich kan ophopen.

Verwarmingselementen

Verwarmingselementen trekken stof en vuil aan. Zij moeten aan de wanden op ongeveer 2 meter hoogte geplaatst zijn.

Watervoorziening

- Heet en koud water in de keuken dient van drinkwaterkwaliteit te zijn.
- De temperatuur van het hete water moet continu ten minste 70 °C bedragen, om groei van gevaarlijke bacteriën te voorkomen ("Veteranenziekte").

Afvoer van afvalwater

Bedrijven moeten een goed werkend systeem bezitten voor de afvoer van afvalwater. Het moet altijd in goede staat verkeren en goed onderhouden worden.

- Alle waterafvoerleidingen (inclusief de riolering) moeten voldoende capaciteit hebben om piekbelasting te kunnen verwerken.
- Zij moeten zo ontworpen zijn, dat verontreiniging van het drinkwater onmogelijk is.
- Als er een vetslibopvangput aanwezig is, moet deze geïnstalleerd worden buiten de bereidingsruimte en buiten de ruimte voor ontvangst en opslag van grondstoffen en verpakkingsmateriaal.

Afvoer van afval

Voorzieningen voor het transport en de opslag van vuilnis moeten zo zijn ontworpen, dat ongedierte niet bij het afval kan komen zodat verontreiniging van voedingsmiddelen en drinkwater wordt voorkomen.

- Afval moet, voordat het wordt afgevoerd, in goed gesloten en in lekdichte containers worden bewaard.
- De containers moeten goed te reinigen zijn.
- De containers moeten of buiten het gebouw geplaatst worden of in een goed geventileerde aparte ruimte met een gladde stenen vloer. Daarnaast kunnen ze het beste op een koele plaats staan, dus op het noorden of oosten.

In verband met de brandveiligheid is het belangrijk dat vuilcontainers op enige afstand van de bedrijfsruimte worden geplaatst.

Toiletten

Toiletten behoren tot die plaatsen in een kantine waar de hygiëne een zeer belangrijke rol behoort te spelen.

- De toiletruimten moeten goed en makkelijk gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden. De muren moeten tot circa 180 centimeter worden betegeld.
- De ruimten moeten goed verlicht en geventileerd zijn.
- Toiletruimten mogen geen ramen, deuren of luiken bevatten die onmiddellijke toegang geven tot ruimten waar voedingsmiddelen worden bereid, of daarmee in directe verbinding staan.
- Het is aan te bevelen om in de toiletruimten een instructie op te hangen voor het handenwassen.
- De handenwasruimte moet zo gesitueerd zijn, dat deze 'automatisch' benut wordt na het gebruik van het toilet. Verder dient er een handenwasruimte aanwezig te zijn op alle plaatsen waarin het proces van bereiden van voedsel handen wassen noodzakelijk is.
- De ruimte moet goed en makkelijk te reinigen zijn.
- De wastafels moeten voorzien zijn van warm en koud water en geschikte handreinigingsmiddelen. Gebruik daarvoor bijvoorbeeld een zeepautomaat.
- Voor het afdrogen moeten eenpersoons wegwerphanddoekjes van ruwvezelig papier aanwezig zijn, of een ruwe wegdraaiende handdoekrol. Gebruik geen gemeenschappelijke handdoeken.
- Waar papieren handdoeken worden gebruikt, moet er voldoende automaten en vergaarbakken aanwezig zijn, vlakbij elke wasgelegenheid.
- Het is aan te bevelen kranen te monteren die niet met de hand bediend kunnen worden, bijvoorbeeld voetkranen of kranen met elleboogbediening.

Schoonmaakkasten en -materiaal

De schoonmaakkasten moeten gemakkelijk gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden. Materialen (borstels, trekkers, dweilen enz.) die voor toiletten en douches worden gebruikt, moeten in een aparte kast worden opgehangen, die gescheiden is van de keuken en opslagruimte. De ruimte moet goed geventileerd zijn.

Merk de materialen!

Bijvoorbeeld:

Rood = toilet / douche

Blauw = keuken, vuile gedeelte

Groen = keuken, bereidingsgedeelte.

Desinfectieruimte

Er moeten passende voorzieningen zijn voor het reinigen en desinfecteren van gereedschappen en apparaten.

- Deze voorzieningen moeten gemaakt zijn van corrosiebestendige (roestbestendige) materialen, die makkelijk gereinigd kunnen worden.
- Er moeten voldoende kranen en handdouches zijn met heet en koud water.

Verlichting

Het is belangrijk om in de hele werkruimte een goede verlichting te hebben. Deze moet aan een aantal eisen voldoen:

- De natuurlijke of kunstmatige verlichting moet direct zijn en mag geen schaduwen op de werkbank werpen.
- Er moet voldoende licht zijn. Een goede richtlijn voor de intensiteit is: 540 lux op alle werktafels, 220 lux in werkruimten en 110 lux in andere ruimten.

De verlichtingselementen mogen geen vervuiling veroorzaken. Boven voedingsmiddelen en grondstoffen (in alle productiestadia) moeten veiligheidslampen en -fittings aangebracht zijn. Om verontreiniging door gebroken lampen te voorkomen moeten alle lampen afgeschermd te zijn.

Ventilatie

In de werkruimten moet een goede ventilatie aanwezig zijn om te veel hitte, stoom, condensatie en stof te voorkomen en verontreinigde lucht te verwijderen.

De richting van de luchtstroom mag nooit van vuile naar schone ruimten lopen.

Apparatuur en gereedschap

Apparatuur en gereedschap dat gebruikt wordt in bereidingsruimten en in contact kan komen met voedingsmiddelen moet aan een aantal strikte hygiëne-eisen voldoen. Het is daarbij goed om te bedenken dat ouder materiaal vaak scheurtjes gaat vertonen, waarin micro-organismen zich kunnen verbergen. Houten en gescheurde messenheften zijn een ware broedplaats van bacteriën.

Naast duurzaamheidseisen moet de apparatuur en het gereedschap gemaakt zijn van duurzaam, corrosiebestendig (roestvrij) en niet-toxisch materiaal, bijvoorbeeld roestvrij staal.

Geëmailleerde voorwerpen zijn niet geschikt voor een keuken in een horecabedrijf. Het gebruik van aluminium (niet corrosiebestendig) en hout (nerven) is niet toegestaan.

Oppervlakte

De buitenkant moet glad zijn en vrij van deuken en scheuren. Omdat juist oudere apparatuur en gereedschap kleine scheurtjes en andere mankementen kunnen vertonen is het noodzakelijk om alle gebruikte materialen periodiek op kwaliteit te controleren.

Ontwerp, constructie en installatie

Alle apparaten en gereedschappen moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd, dat ze eenvoudig en grondig gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden. Dit betekent dat onderdelen of plaatsen die niet gecontroleerd of gereinigd kunnen worden, moeten worden vermeden.

Apparatuur waarmee voedsel wordt bewerkt moet eenvoudig te demonteren en te monteren zijn of geschikt zijn voor "cleaning in place". Vaste apparatuur moet zodanig zijn geïnstalleerd, dat men er makkelijk bij kan en dat een grondige reiniging en inspectie mogelijk is.

Koelruimten

Alle gekoelde ruimten moeten zijn voorzien van waterdichte en gladde wanden. Daarnaast moeten ze zijn uitgerust met een goed afleesbare thermometer op de warmste plaatsen.

Bijlage 5: Referentielijst

Onderstaand overzicht geeft weer in welke delen van deze hygiënecode de artikelen van de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHL) worden afgedekt.

Wetsartikel	Te vinden in
2	Deel II, stap 4.1 en 4.2 Deel III, S6
3	Deel II, stap 4.5
4	Deel II, stap 9 en 10 Deel III, S13
6	Deel I, § 2 Deel II, stap 4.6, 4,7 en 5 Deel III, S9, S10, S11 Bijlage 4
7 t/m 12	
14 t/m 21	Deel II, stap 5 Bijlage 4
22	Niet van toepassing
23	Niet van toepassing
24	Deel I, § 2.5
25	Deel I, § 2.4, § 2.5
26	Niet van toepassing
27	Niet van toepassing
28	Deel II, stap 4.7
29	Deel II, stap 4.7
30	Deel II, stap 3, 4, 5, 7, 8 Deel III, S5 t/m S11 Bijlage 6
33	Niet van toepassing
34/34a/34b	Niet van toepassing
39	Deel I, § 2.5

Bijlage 6: Kritische punten samengevat

In de diverse onderdelen van deze hygiëncode zijn allerlei controlepunten benoemd. In het overzicht op de volgende pagina's vindt u alles nog een keer bij elkaar in één schema. Dit schema kunt u bij de instructie van medewerkers gebruiken en als referentie ergens op een centrale plek in de kantine ophangen (tip: stop het in een plastic mapje, dan wordt het overzicht niet vuil).

In de kolom 'registratie' is aangegeven op welk formulier gegevens geregistreerd moeten worden.

Processtap	Kritisch punt	Norm	Wijze van controle	Frequentie	Registratie	Actie bij afwijking	Opmerkingen
Ontvangst	Verpakking	Schoon en intact	Visueel	Iedere partij	Altijd (S6)	Retour leverancier	<ul style="list-style-type: none"> • vacuüm verpakte producten mogen niet lek zijn • kratten moeten schoon zijn
	Houdbaarheid	Houdbaarheidstermijn volgens leveringsvoorwaarden (THT)	Aflesen	Iedere partij	Altijd (S6)	Retour leverancier	Niet op alle artikelen is een houdbaarheidstermijn aangegeven
	Temperatuur	Gekoeld: max. 7°C Diepgevroren: -15 tot -18°C	Aflesen aflevertemperatuur m.b.v. geijkte thermometer tussen de verpakkingen of aflesen temperatuurlogger	Minimaal 1 x per week	Altijd (S6)	Retour leverancier	<ul style="list-style-type: none"> • koelketen mag niet langer dan een ½ uur onderbroken worden • als de fabrikant een lagere temperatuur dan 7°C vermeldt, dan deze aanhouden • tijdens vervoer is gedurende korte tijd -15°C toegestaan voor diepgevroren producten
Opslag	Verpakking	Schoon en intact	Visueel	Bij opslag product	-	Artikel verwijderen	<ul style="list-style-type: none"> • vacuüm verpakte producten mogen niet lek zijn
	Houdbaarheid	Houdbaarheidstermijn op verpakking vermeld (THT)	Aflesen	Bij opslag product	-	Artikel verwijderen	<ul style="list-style-type: none"> • FIFO toepassen • ontdooide producten niet langer dan 2 dagen in koelkast bewaren
	Temperatuur	Gekoeld: max. 7°C Diepgevroren: -18°C Controleer etiket voor eventuele afwijkende temperaturen	<ul style="list-style-type: none"> • aflezen op thermostaat • koeling wekelijks controleren met geijkte thermometer 	Wekelijks	1 x per week (S7)	Artikelen verwijderen en evt. koeling/ diepvries bijstellen of repareren	<ul style="list-style-type: none"> • koelketen mag niet langer dan een ½ uur onderbroken worden • als fabrikant een lagere temperatuur dan 7°C voorschrijft dan deze aanhouden
	Temperatuur	Max. 7°C	<ul style="list-style-type: none"> • aflezen op thermostaat • koeling controleren met geijkte thermo-meter 	Wekelijks	1 x per week	Artikel kenmerken en verwijderen en evt. koeling bijstellen of repareren	<ul style="list-style-type: none"> • ontdooi in dunne lagen • ontdooide producten nooit meer invriezen • altijd in koelkast ontdooien • evt. magnetron gebruiken indien snel ontdooien gewenst is
	Houdbaarheid	Max. 2 dagen bij 7°C	<ul style="list-style-type: none"> • aflezen (interne) datum op de verpakking 	Dageelijks	Bij afwijking (S8)	Artikel verwijderen	<ul style="list-style-type: none"> • vermeldt datum waarop product uit de vriezer gehaald is op de verpakking
	Werkmethode	Kruisbesmetting voorkomen	Toezicht kantinebeheerder	Permanent	Bij afwijking (S8)	Medewerkers instrueren	<ul style="list-style-type: none"> • pas op met dooivocht (drip)
	Temperatuur	Productkern minimaal 75°C	Aflesen kern thermometer	Wekelijks steekproef	Elke meting (S8)	<ul style="list-style-type: none"> • bereidingsijd aanpassen • temperatuurmonster verwijderen 	<ul style="list-style-type: none"> • snel opwarmen/verhitten
	Temperatuur	Vet: max. 185°C Productkern: min. 75°C	Aflesen thermometer/ thermostaat Aflesen kern thermometer	Wekelijks steekproef	Elke meting (S8)	<ul style="list-style-type: none"> • temperatuur verlagen en hercontrole • bereidingsijd aanpassen 	<ul style="list-style-type: none"> • boven 185°C ontstaan gevaarlijke stoffen in het vet (indicatorstripes gebruiken)
	Houdbaarheid vet	Kleur, geur, stroperigheid niet afwijkend	Organoleptisch beoordelen (kijken, ruiken)	Wekelijks	Bij afwijking (S8)	Vet vervangen en filter controleren en registreren	<ul style="list-style-type: none"> • vet dagelijks filteren • vet mag niet walmen • frites en snacks in afzonderlijke frituurpannen afbakken

Processtap	Kritisch punt	Norm	Wijze van controle	Frequentie	Registratie	Actie bij afwijking	Opmerkingen
Behandeling	Warmhouden	Productkern: min. 75°C	Aflesen kerntemperatuur	Wekelijks (steekproef)	Elke meting (58)	Bereidingstijd aanpassen	<ul style="list-style-type: none"> bij breuk product verwijderen producten niet te lang in warmhoudkast bewaren (FIFO toepassen)
	Garneren/beleggen	Kruisbesmetting voorkomen	Toezicht kantinebeheerder	Wekelijks (steekproef)	Elke meting (58)	Instructie medewerkers	<ul style="list-style-type: none"> let op vuile gereedschappen en oppervlakken
Uitgifte	Werkmethode	Kruisbesmetting voorkomen	Toezicht kantinebeheerder	Wekelijks (steekproef)	Elke meting (58)	Instructie medewerkers	<ul style="list-style-type: none"> let op reiniging sausdispensers let op houdbaarheid sauzen (THT)
	Temperatuur	Koude snacks max. 7°C	Aflesen thermometer	Wekelijks (steekproef)	Elke meting (58)	Koeling bijstellen of repareren	
	Houdbaarheid	Houdbaarheidstermijn (THT)	Aflesen	Wekelijks (steekproef)	Elke meting (58)	Artikel verwijderen	<ul style="list-style-type: none"> FIFO toepassen alle niet verkochte snacks en broodjes aan einde dag verwijderen
	Werkmethode	Kruisbesmetting voorkomen	Toezicht kantinebeheerder	Wekelijks (steekproef)	Elke meting (58)	Instructie medewerkers	<ul style="list-style-type: none"> geen handcontact met producten (tang gebruiken) snacks en broodjes met folie afdekken
Reiniging en desinfectie	Temperatuur	<ul style="list-style-type: none"> temperatuur waswater vaatwasmachine min. 60°C temperatuur naspelwater vaatwasmachine min. 90°C 	Aflesen thermometer	Wekelijks	Elke controle (510)	Temperatuur bijstellen of vaatwasser repareren	<ul style="list-style-type: none"> houdt schone en volle vaat strikt apart

Bijlage 7: Checklist gebruik hygiënecode

Elke sportkantine is verplicht zich te houden aan de Warenwet. Afhankelijk van de situatie in uw sportkantine is een van de volgende drie situaties van toepassing:

- u hoeft geen hygiënecode te hanteren
- u dient de hygiënecode voor sportkantines te hanteren
- u dient de hygiënecode voor de horeca te hanteren

Aan de hand van onderstaande vragenlijst kunt u zelf vaststellen, welke hygiënecode u in uw sportkantine dient te hanteren. Indien de sportkantine verpacht is aan of in beheer is bij anderen dan uw eigen sportvereniging, ligt de verantwoordelijkheid bij de pachter/beheerder en dient hij/zij deze checklist in te vullen en zorg te dragen voor het hanteren van de juiste code.

Vraag 1:

Worden er in de sportkantine producten bereid uit verse grondstoffen*, bijvoorbeeld ten behoeve van bereiding van maaltijden**?

Ja/nee

* Onder verse grondstoffen kunt u verstaan alle producten die enige vorm van bereiding ondergaan alvorens verkocht te worden, bijv. dagverse melk, rauw vlees, rauwe groenten en dergelijke.

** Onder maaltijden verstaat de Warenwet meer dan een lunchgerecht zoals een uitsmijter of een tostie. Zie ook * bij vraag 5

Vraag 2:

Worden bereide* producten tijd opgeslagen in een koeling/vriezer?, in warmhoudkastjes of iets dergelijks?

Ja/nee

* Onder 'bereiding' wordt verstaan handelingen als uitpakken, ontdooien, opwarmen, garneren, beleggen en snijden.

Vraag 3:

Worden in uw sportkantine maaltijden bereid of barbecues verzorgd*?

Ja/nee

* ook als dit maar sporadisch, bijvoorbeeld 1 x per jaar gebeurt, dient u met "ja" te antwoorden.

Hebt u een of meer van de vragen 1 t/m 3 met "ja" beantwoord, dan dient u de voorschriften op te volgen zoals die zijn vastgelegd in de Hygiënecode voor de Horeca. Hebt u alle vragen met "nee" beantwoord, dan gaat u verder met vraag 4.

Vraag 4:

Worden in uw sportkantine producten* en/ of grondstoffen gekoeld bewaard?

Ja/ nee

* Het gaat hier niet om gekoelde frisdranken/alcoholische dranken en verpakt consumptie-ijs.

Vraag 5:

Worden in uw sportkantine producten verkocht die een minimale bereiding* ondergaan? **Ja/nee**

* onder minimale bereiding wordt verstaan uitpakken, beleggen, opwarmen, opmaken en/of garneren van bijvoorbeeld diepgevroren snacks, soep uit een pakje of uit een blik, uitsmijters, tosti's, belegd brood of broodjes en dergelijke.

Vraag 6:

Gebruikt u in uw sportkantine producten waarbij een TGT (Te Gebruiken Tot) op de verpakking is vermeld en waarbij er sprake is van een korte houdbaarheidsdatum (enkele dagen)? **Ja/nee**

Vraag 7:

Komt het voor dat de doorgiftetijd tussen minimale bereiding en verkoop of consumptie langer dan twee uur is? **Ja/nee**

Heeft u een of meer van de vragen 4 t/m 7 met "ja " beantwoord, dan dient u de richtlijnen voor hygiëne op te volgen zoals die zijn vastgelegd in de NOC*NSF Hygiëncode voor sportkantines. Hebt u alle vragen met nee beantwoord, ga dan door met vraag 8.

Vraag 8:

Worden in de sportkantine uitsluitend voorverpakte levensmiddelen* verkocht? **Ja/nee**

* Bij voorverpakte levensmiddelen kunt u denken aan kant-en-klare producten in blik, glas of andere verpakkingen die geen bereiding ondergaan, candybars en (fris)dranken; het gaat daarbij om producten in consumentenverpakking.

Vraag 9:

Betreft de verkoop van diepgevroren producten uitsluitend verpakt consumptie-ijs? **Ja/nee**

Vraag 10:

Betreft de verkoop van overige producten uitsluitend producten die ongekoeld (dus bij kamertemperatuur) bewaard kunnen en mogen worden? **Ja/nee**

Vraag 11:

Betreft het producten met een lange* THT-datum (THT = Tenminste Houdbaar Tot)? **Ja/nee**

* Onder lang wordt hier verstaan langer dan een maand.

Vraag 12:

Verkoopt u deze producten zonder verdere bewerkingen*?

Ja/nee

* zie vraag 5 voor de definitie van bewerking.

Heeft u de vragen 8 t/m 12 allemaal met "ja " beantwoord, dan hoeft u geen hygiëncode toe te passen. Hebt u een of meer vragen met "nee" beantwoord, dan hebt u waarschijnlijk bij een of meer van de vragen 1 t/m 7 iets over het hoofd gezien. Loop deze vragen nog een keer kritisch door.

De belangrijkste criteria voor de bepaling, welke hygiëncode van toepassing is, zijn:

- de houdbaarheid (TGT, THT)
- het al of niet aankopen, opslaan en verkopen in ongeopende consumentenverpakkingen
- de aard van de bewerkingen, die plaats vinden in de kantine (geen bereiding, minimale bereiding, uitgebreide bereiding)
- het tijdsverloop tussen bereiding en verkoop (doorgifte tijd)
- het tijdsverloop tussen ontdooien en bewerken(verhitten) van producten
- het al dan niet gebruiken en bewerken van verse grondstoffen en halffabrikaten